



Pizzamuffins

Ingredienser

- ♥ 3 dl kefir (eller kulturmilk, se tips)
- ♥ 2 ss olivenolje (eller smeltet smør, se tips)
- ♥ 2 egg
- ♥ 100 g hvetemel
- ♥ 50 g fin sammalt hvetemel
- ♥ 2 dl havregryn (små, lettkokte)
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts tørket oregano
- ♥ 1 ss flytende honning
- ♥ 2 ss tomatpuré
-
- ♥ 100 g skinke i strimler (se tips)
- ♥ 100 g pepperoni (se tips)
- ♥ 100 g revet ost

Pynt:

- ♥ tørket oregano

Fremgangsmåte

Ha kefir (eller kulturmilk), olivenolje (eller smeltet smør) og egg i en bolle. Visp dette lett sammen.

I en annen bolle blandes hvetemel, fint sammalt hvetemel, havregryn, bakepulver og oregano.



Finn frem det du vil bruke til fyll - jeg bruker her en kombinasjon av skinkestrimler, pepperoni og revet ost.

Bland disse ingrediensene raskt sammen for hånd. Ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet (se tips).

Rør sammen flytende honning og tomatpure. Bland også dette inn i deigen.

Ha muffinsformer i muffinsbrett. Fordel deigen i formene. Dryss over litt ekstra tørket oregano.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20-25 minutter.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk. I stedet for olivenolje, kan du bruke 50 g smeltet smør.

♥ Ønsker du Pizzamuffins uten kjøtt, er det ikke noe problem å bytte ut skinke og pepperoni med noe annet du liker, for eksempel revet gulrot og hakket paprika og vårløk. Revet ost kan byttes ut med fetaost i terninger.

♥ For å få myke, luftige muffins er det om å gjøre å røre minst mulig i deigen. Ikke bruk kjøkkenmaskin - det gir tunge og kompakte muffins. Jeg bruker bare slikkepotten for å vende det tørre raskt sammen med det våte.

♥ Pizzamuffins er supre å fryse, så lag gjerne dobbelt porsjon. Varm i så fall gjerne de tinte muffinsene noen minutter i ovnen før servering, så smaker de som nystekte igjen.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizzamuffins>