

# MUFFINS MIT MOZZARELLA

Für 12 Stück



## Zutaten

300 g Zucchini  
½ Teelöffel Salz  
2 Becher saurer Halbrahm (180 g/Becher)  
2 Eigelb  
4 Esslöffel Rapsöl  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
200 g Mozzarellaperlen  
Butter  
Mehl  
100 g Pfeffer-Frischkäse  
100 g Bündnerfleisch

## Zubereitung

1. Die Zucchini an einer Röstiraffel reiben. In eine Schüssel geben, salzen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Saurer Halbrahm, Eigelb, Rapsöl und ½ gestrichener Teelöffel Salz gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und darübersieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und mit Pfeffer würzen.
3. Die geraffelten Zucchini in ein Sieb geben und ausdrücken. Danach mit den Mozzarella-Perlen unter den Teig mischen.
4. Das Muffinblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Die Masse in die Formen verteilen.
5. Die Muffins im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.
6. Die noch lauwarmen Muffins aus den Formen lösen und waagrecht halbieren. Mit Frischkäse bestreichen und mit Bündnerfleisch belegen.

**Tip:** Für eine vegetarische Variante belegen Sie die Muffins statt mit Bündnerfleisch mit eingelegten Peperoni oder Tomatenscheiben sowie dünnen Käsescheiben. Nach Belieben mit Kresse oder Salat ergänzen. Und schon hat man ein kleines Muffin-Sandwich, das sich als Verpflegung bei einer kleinen Wanderung eignet.