

Pizza-Cupcakes mit Salami, Paprika und Pilzen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Paprika halbieren, entkernen und würfeln. Champignon und Mini-Salami in Scheiben schneiden.

- 3 -

Teig in Stücke teilen und in die Muffinform drücken.

- 4 -

Teig mit etwas Käse bestreuen. Mit Tomatensauce, Paprika, Salami, Champignonscheiben und restlichem Käse belegen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

Zutaten für 12 Muffins

2 Packungen Aufbackteig (für 6 Croissants)
120 g Pizzasauce
110 g geriebener Mozzarella
2 Mini-Salami
1/4 rote Paprika
1 Champignon

Besonderes Zubehör
Muffinform

Statt süß sind sie herzhaft und statt nach Kuchen schmecken sie nach Pizza - kannst du erraten, was das ist? Ja, richtig! Es geht um diese köstlichen Pizza-Cupcakes, die mit Mini-Salami, Paprika und Pilzen belegt werden. Aber genug der Theorie. Backen, reinbeißen und genießen!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

- 2 -