



Zupf, zupf, hurra! Pull-Apart-Knoblauch-Muffins

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



- 3 -

Brötchenstücke auf Muffinform verteilen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

Zutaten für 12 Portionen

- 8 Sonntagsbrötchen (z.B. von Knack&Back)
- 3 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 110 g geriebener Mozzarella

Eins für dich, eins für mich. Und alle anderen für uns zusammen - falls überhaupt etwas übrig bleibt... Diese kleinen Knoblauch-Muffins sind so unwiderstehlich gut, dass man sie überhaupt nicht aus der Hand geben möchte. Zupf, zupf, hurra!

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Muffinform einfetten.

- 2 -

Sonntagsbrötchen halbieren, in 8 Stücke teilen und mit restlichen Zutaten mischen.