



## OMNIA® Das Muffinbuch süß & pikant

Gebunden, 64 Seiten,  
mit 28 farbigen Abbildungen  
Preis € 14,95 [D]  
ISBN 978-3-9821845-5-5

Lust auf Süßes oder Herzhaftes? Schnell gerührt und zubereitet sind die leckeren Minis in null Komma nichts fertig. Dieses Buch enthält eine bunte Vielfalt an Rezepten, die garantiert im OMNIA® Campingbackofen gelingen.

## Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis

Pfirsich Cupcakes  
Beeren Muffins  
Espresso Cupcakes  
Beschwipste Birne Muffins  
Bananen Vanille Tartelettes  
Croque Champignon  
Frühstückstoasties  
Lachs Cantabera  
Griechische Kalamatis  
Mini Burge



Schnell gerührt und zubereitet  
sind die leckeren Muffins in null  
Komma nichts fertig.



OMNIA® Das Muffinbuch  
süß & pikant

## Rezeptbeispiele aus dem OMNIA® Backbuch

### MUFFINS SÜSS

Zubereitung: 10 Minuten  
Backzeit: 30 Minuten

120 g Mehl  
60 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 gestr. TL Vanillezucker  
1 Prise Zitronenabrieb  
1 Prise Salz  
90 ml Buttermilch  
50 g Butter, zimmerwarm  
1 Ei  
ca. 125 g Himbeeren

Aufbackgitter

### Beeren Muffins

Muffinform mit kaltem Wasser ausspülen. Zusammen mit dem Aufbackgitter in die OMNIA® Backform setzen.

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Buttermilch, Butter und Ei in einem Schälchen gut miteinander verrühren. Dann zur Mehlmischung geben und zu einem cremigen Teig nur kurz rühren. Vorsichtig die Himbeeren unterheben. Rasch den Teig in die Mulden füllen.

Muffins nach dem Backen in der Form auskühlen lassen. Dann aus den Mulden drücken.

30 Minuten auf kleinster Hitze, bis die Muffins leicht golden werden.

Wie wär's mal mit ...  
anderen Beeren, wie Blaubeeren, Brombeeren oder Johannisbeeren?



### MUFFINS PIKANT

Zubereitung: 20 Minuten  
Ruhezeit: 60 + 30 Minuten  
Backzeit: 40 Minuten

110 g Mehl & etwas Mehl zum Bestäuben  
1 geh. TL Backhefe  
1 Prise Zucker  
50 ml Wasser, handwarm  
30 g getrocknete Tomaten  
½ grüne Paprika (ca. 100 g)  
½ kleine Zwiebel (ca. 30 g)  
50 g schwarze Oliven, entkernt  
1 Knoblauchzehe, klein  
100 g Fetakäse  
1 EL Olivenöl  
1 Spritzer Essig

Aufbackgitter

### Griechische Kalamatis

Vom Mehl 100 g, Backhefe und Zucker in einer Schüssel miteinander mischen. In die Mitte mit einer Gabel eine Mulde formen. Wasser hineingießen und erst mit der Gabel, dann mit der Hand zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort mind. 60 min. gehen lassen. Danach den Teig erneut durchkneten, zu einem Fladen formen, mit Mehl bestäuben und als Fladen zurück in die Schüssel legen.

In eine Schüssel getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Paprika fein würfeln, Zwiebel fein hacken Oliven schneiden, Knoblauch darüber pressen, Feta grob drüber bröseln. Olivenöl und Essig dazu geben, 1 TL (10 g) Mehl darüber streuen und alles gut miteinander mischen. Auf dem Teigfladen geben. Nun den Teig mit der Masse gleichmäßig verkneten.

Muffinform mit kaltem Wasser ausspülen und auf dem Aufbackgitter in der OMNIA® Backform platzieren. Die Teigmischung mit einem Löffel in die Muffinmulden gleichmäßig verteilen und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 30 min. gehen lassen. Danach backen. Kurz in der Form abkühlen lassen, dann raus stürzen und warm servieren.

40 min. auf kleinster Hitze.

Tipp: Dazu passt Tomatensalat.

