



Sugo Muffins

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

Für den Teig: 350 g Mehl | 1 Pkg. Backpulver | 2 Eier | 6 EL Rapsöl | ¼ L Milch | ½ TL Salz
¼ TL Zucker | **Für die Füllung:** ½ Glas FELIX Sugo Fleisch 360 g | 200 g Faschiertes
1 Zwiebel | 3 Scheiben Schmelzkäse | 2 EL Olivenöl | FELIX Tomaten Ketchup
FELIX Sour Cream Sauce | FELIX BBQ-Honig Sauce | FELIX Kleine Feine Gurken

ZUBEREITUNG

1 | Ofen auf 175°C vorheizen. **2** | Für den Teig zuerst Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Eier, Öl und Milch separat vermischen und anschließend den trockenen Zutaten beimengen. Teig ruhen lassen. **3** | Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, Faschiertes beimengen und trocken rösten. **4** | Papierbackförmchen in Muffinbackform geben und mit einer dünnen Teigschicht befüllen. Einen kleinen Löffel Faschiertes in die Mitte des Teiges legen und mit FELIX Sugo Fleisch bestreichen. Die Füllung mit Teig abdecken. Je ein kleines Stück Schmelzkäse auf den Muffins platzieren. **5** | Ca. 25 Minuten backen. **6** | Mit FELIX Tomaten Ketchup, FELIX BBQ-Honig Sauce, FELIX Sour Cream Sauce und FELIX Kleine Feine Gurken zum Dippen servieren.