

## Pikanter Heringsmuffin



### *Zutaten für zehn Personen:*

200g Sherry Heringsfilets  
200g Mehl  
75g weiche Butter  
70ml Milch  
30g rote Paprika  
30g Zucchini  
20g schwarze Oliven  
2 Eier  
1 TL Backpulver  
Prise Pfeffer  
Pralinenformen

### *Und so geht´s:*

1. Mehl, Backpulver, Butter, Eier und Milch zu einem Teig verrühren. Hering, Paprika, Oliven und Zucchini – alles gewürfelt – unterheben. Mit Pfeffer abschmecken.
2. Pralinenformen füllen. Und ab damit in den auf 180°C vorgeheizten Kombidämpfer. Bei Heißluft ca. 25 Minuten backen.
3. Rausnehmen. Pirouette drehen. Und zu Caféhausmusik kredenzen!