

# Hot-Corn-Muffins

Für ca. 12 Muffins:

- 5-6 Jalapenos (scharfe Chillies)
- wenig Butter und Mehl für das Blech
- 200 g Maismehl (Reformhaus)
- 200 g Weissmehl
- 50 g Maiskörner
- 2 EL Backpulver
- 100 g Rohrzucker, gemahlen
- ½ TL Salz
- 1,5 dl Milch
- 2 Eier
- 4 EL Maiskeimöl
- 2 EL Honig

Die Jalapenos halbieren, weisse Innenwände und Samen entfernen. Anschliessend in Würfeln schneiden. Ein Muffinsblech buttern und mehlen. Bis zur Verwendung kalt stellen. Die beiden Mehlsorten, Maiskörner, Backpulver, Rohrzucker, Salz und Chillies mischen. Milch mit Eiern, Öl und Honig verquirlen. Unter Rühren zum Mehl geben und gründlich vermengen. Den Teig  $\frac{3}{4}$  hoch in die Vertiefungen verteilen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 20-25 Minuten backen.

Rezept aus «The Best of annabelle», Werd-Verlag