

# TIPPS für GUTE LAUNE

Ein Angebot des Jugendbüros der Marktgemeinde Pyrbaum



## Rezept Pizza-Muffins

### Trockene Zutaten:

- 280 g. Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Natron
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz
- $\frac{1}{2}$  Teelöffel Oregano (oder andere Gewürze, wie z.B. Basilikum, Pizzagewürz, ..)
- 125 g. gewürfelten Mozzarella (oder anderen Käse)
- 40 g. Parmesan
- $\frac{1}{2}$  rote und gelbe Paprika, gewürfelt



### Weitere Zutaten:

- 1 Ei
- 60 ml. Olivenöl
- 180 g. Buttermilch
- 110 g. passierte Tomaten und 120 g. Salami, gewürfelt

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Die Muffinformen mit Butter/Margarine einfetten oder mit Papier-Backförmchen ausstatten
3. Die trockenen Zutaten vermischen
4. In einer Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen.
5. Das Öl, die Butter, die passierten Tomaten und die Salamistückchen hinzugeben und gut vermischen
6. Die trockenen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben
7. Den Teig in die Muffin-Formen einfüllen, sodass die Form zu  $\frac{3}{4}$  bedeckt ist
8. Auf jedes Teigteil etwas geriebenen Käse geben
9. Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 20-25 Min. backen

→ Die Zutaten für die Pizza-Muffins können variiert werden. Es können z.B. Pilze, Schinken, etc hinzugefügt werden! Viel Spaß 😊

### Hinweis:

Die Tipps sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt worden. Dennoch ist eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Kontakt: Jugendbüro – Markt Pyrbaum, Jochen Hirschmann (Gemeindlicher Jugendpfleger)  
Mail: [jochen.hirschmann@kjr-neumarkt.de](mailto:jochen.hirschmann@kjr-neumarkt.de), Mobil: 01573/5295329, Festnetz: 09181/470 246

# TIPPS für GUTE LAUNE

Ein Angebot des Jugendbüros der Marktgemeinde Pyrbaum



## Müsliriegel selbst gemacht

Wir machen uns unsere eigenen, super leckeren Müsliriegel.

Dazu brauchen wir:

225g Lieblingsmüsli  
50g Butter  
120g Honig  
Schoki für's Obendrauf

eine Pfanne  
Backblech und zwei Blätter Backpapier  
Nudelholz  
Großes Messer  
und was zum Umrühren

Zuerst schnappt ihr euch eure Eltern und düst mit denen in die Küche. Die braucht ihr nämlich, damit ihr nicht alleine am Herd steht.

Jetzt packt ihr die Butter in die Pfanne, bis die geschmolzen ist und dann den Honig dazu.

Das muss alles bei mittlerer Hitze aufkochen, bis es hellbraun ist.

Wenn's soweit ist kommt das Müsli mit rein und wird gut untergemischt. Also alles ganz lange und gründlich umrühren, bis jedes Müslikorn mit der Honig-Butterpampe ummantelt ist.

Jetzt kommt alles auf ein Backpapier und wird etwas plattgedrückt. Im Anschluss kommt das zweite Backpapier obendrauf und das ganze wird mit dem Nudelholz platt gerollt, bis es etwa 1cm dick ist.



### Hinweis:

Die Tipps sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt worden. Dennoch ist eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Kontakt: Jugendbüro – Markt Pyrbaum, Jochen Hirschmann (Gemeindlicher Jugendpfleger)  
Mail: [jochen.hirschmann@kjr-neumarkt.de](mailto:jochen.hirschmann@kjr-neumarkt.de), Mobil: 01573/5295329, Festnetz: 09181/470 246

# TIPPS für GUTE LAUNE

Ein Angebot des Jugendbüros der Marktgemeinde Pyrbaum



Jetzt kommt das obere Backpapier wieder runter und die Masse auf dem unteren Backpapier auf ein Blech in den Ofen.

Alles wird jetzt bei 150 Grad etwa 10 - 20 Minuten gebacken. Wenn der Super-Riegel etwas braun ist, dann schnell raus damit und komplett abkühlen lassen.

Dann wird alles in kleine Riegelchen geschnitten, mit Schoki verziert und nochmal abgekühlt.  
Die Krümel dürfen schon vorher gegessen werden!



Lasst's euch schmecken!

Euer

Jochen

Gemeindlicher Jugendpfleger – Markt Pyrbaum

## Hinweis:

Die Tipps sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt worden. Dennoch ist eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Kontakt: Jugendbüro – Markt Pyrbaum, Jochen Hirschmann (Gemeindlicher Jugendpfleger))  
Mail: [jochen.hirschmann@kjr-neumarkt.de](mailto:jochen.hirschmann@kjr-neumarkt.de), Mobil: 01573/5295329, Festnetz: 09181/470 246