

Rezept

## Herzhafte Partymuffins

Ein Rezept von Herzhafte Partymuffins, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> Maiskörner (aus der Dose)	<b>120 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>1 TL</b> Zucker
<b>1 knapper TL</b> Salz	<b>1 knapper TL</b> Pfeffer
<b>2</b> Eier (M)	<b>100 g</b> Magerquark
<b>5 EL</b> neutrales Öl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 g</b> geriebener Käse (z. B. Emmentaler)	<b>50 g</b> Schinkenwürfel
Öl und Mehl für die Form	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück (für 1 Muffinblech) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 170 kcal

### Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs einfetten und mit Mehl ausstreuen oder eine Silikon-Muffinform verwenden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Pfeffer mischen.
2. Eier, Quark und Öl in eine Rührschüssel geben, Knoblauch schälen und dazupressen. Mit den Quirlen des Handrührgeräts alles glatt verrühren. Die Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren, dann den Mais, Käse und Schinken.
3. Den Teig in die Mulden des Blechs oder der Silikonform füllen. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen.
4. Die fertigen Muffins aus dem Ofen holen und 5 Min. in dem Blech oder der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.