

Rezept

Hackmuffins »Hawaii«

Ein Rezept von Hackmuffins »Hawaii«, am 31.05.2023

Zutaten

3 Scheiben Sandwichtoast	1 Zwiebel
3 Scheiben Ananas (aus der Dose)	100 g gekochter Schinken (in Scheiben)
300 g Geflügel- oder Schweinehackfleisch	200 g Magerquark
Salz	Pfeffer
1 TL Currypulver	5 EL Öl
1 Ei	200 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver	12 Cocktailkirschen (aus dem Glas)
150 g frisch geriebener Gouda	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 12er-Muffinblech | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Toast entrinden und in Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Ananasscheiben vierteln und jeweils waagrecht halbieren. Schinken würfeln. Mit Hack, ausgedrücktem Toastbrot, 70 g Quark, Salz, Pfeffer und Curry verkneten. Die Masse zu 12 Talern (je 6 cm Ø) formen.
2. Ofen auf 180° vorheizen. 130 g Quark, Öl, Ei und 1 TL Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Quarkmasse verkneten. Mit bemehlten Händen zu 12 Kreisen (je 9 cm Ø) formen und in die gefetteten Muffinmulden legen, am Rand höher drücken. Hackmasse daraufgeben und andrücken. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 15 Min. backen.
3. Muffins herausnehmen, je mit 2 Ananasstücken und 1 Kirsche belegen. Mit Käse bestreuen und 10-15 Min. weiterbacken. Fertige Muffins aus den Mulden lösen und auskühlen lassen.