

### Rezept

# Pizza-Muffins mit Kirschtomaten

Ein Rezept von Pizza-Muffins mit Kirschtomaten, am 28.05.2025

#### **Zutaten**

200 g Magerquark 5 EL Milch

2 Eier 80 ml Olivenöl (+ Öl für das Blech)

200 g Mehl 2 TL Backpulver

**50 g** frisch geriebener Parmesan **100 g** gekochter Schinken

1 rote Spitzpaprika Salz

Pfeffer 2 TL getrockneter Oregano

evtl. 12 Kirschtomaten **1** Muffinform

### **Rezeptinfos**

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 185 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Quark mit Milch, Eiern und Olivenöl verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit dem Parmesan unter den Teig rühren. Den Schinken fein würfeln. Paprika waschen, putzen und ebenfalls klein würfeln. Beides unter den Teig heben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- 2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Mulden der Muffinform mit Olivenöl einfetten. Den Teig hineinfüllen und im Backofen (2. Schiene von unten) 25-30 Min. backen.
- 3. Inzwischen nach Belieben die Tomaten waschen und quer halbieren, nach 10 Min. Backzeit je zwei Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach oben leicht in den Teig drücken.
- 4. Die Muffins fertig backen, dann 10 Min. ruhen lassen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.