

Rezept

Pizza-Muffins mit Kirschtomaten

Ein Rezept von Pizza-Muffins mit Kirschtomaten, am 07.02.2025

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.