

Muffins Rezepte

Tomaten Kräuterquark Muffins

Anzahl: 1 Muffinblech

Gattung: Backen, Muffins, Pikant, Vegetarisch

4	Tomaten (250 g)	1	Msp. Pfeffer
250 g	Mehl	1	geh. TL Salz (gehäuft)
2	geh. TL Backpulver	1	Ei
1/2	geh. TL Natron	80 ml	Öl
2	Essl. Petersilie	200 g	Kräuterquark
2	Essl. Schnittlauch	180 ml	Buttermilch
1	Essl. Basilikum		

Backofen auf 190 Grad C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Tomaten waschen, häuten, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Pfeffer und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Öl, Kräuterquark und Buttermilch in einer Schüssel schaumig schlagen.

Mehlgemisch und Tomatenstückchen dazugeben und unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen. Falls Papierförmchen verwendet werden, diese vorher ebenfalls gut einfetten.