



Käsemuffins AdR

Rezept für vier Personen

Zutaten

100 g	Mehl
½ Päckchen	Backpulver
2	Eier « Aus der Region »
125 g	Magerquark
2 EL	Sonnenblumenöl
75 g	Speck, in Stäbli oder Streifen geschnitten
80 g	Käse « Aus der Region »
50 g	getrocknete Tomaten, in Würfelchen geschnitten
1	Schalotte, gehackt
	Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Ofen auf 180°C vorheizen.
- Schalotte hacken, Schnittlauch fein schneiden und Speck schneiden.
- Anbraten, beiseite stellen.
- Eier schaumig schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, Backpulver, Quark und Ölbeigeben. Mit dem Schwingbesen gut verrühren.
- Käse, Speck und getrocknete Tomaten hinzugeben.
- Masse in wenn nötig ausgebutterte Muffinformen füllen und etwa 20 Minuten im Ofen backen. Die Muffins müssen aufgehen und am Schluss goldbraun sein.

Tipps

- An dieses Rezept können sich auch Kinder wagen!
- Bei der Dekoration sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.
- Als Vor- oder Hauptspeise mit einem schönen gemischten Salat servieren.