



## Tomaten Muffins

So schmeckt der Sommer, ein tolles Fingerfood für das nächste Picknick ☐☐☐!

Zutaten für 6 Muffins

- 175g Kirschtomaten
- 40 ml Olivenöl
- 125g Magerquark
- 40 ml Milch
- 1 Ei
- 50g Parmesan
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 TL „Genuss aus dem Süden“
- 1,5 TL Alpensteinsalz
- 6 Scheiben Parmaschinken

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln, den Parmesan fein reiben. In eine Rührschüssel das Olivenöl, Magerquark, Milch und das Ei geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, „Genuss aus dem Süden“, Parmesan und dem Alpensteinsalz vermischen und kurz unter den Teig rühren.

Eine Muffinform mit 6 Mulden fetten oder Papierförmchen hineingeben. Die Hälfte des Teigs hineingeben, dann die Hälfte der Tomaten und je eine Scheibe Parmaschinken (locker zusammengefaltet) in die Form setzen. Den restlichen Teig gleichmäßig verteilen und die restlichen Tomaten darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 20-25 Minuten backen.

*Tipp: Wer die Muffins lieber vegetarisch möchte, lässt den Parmaschinken einfach weg.*

Wir wünschen Euch einen guten Appetit!