

## Herzhafte Muffins mit Pecorino

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Muffins

2 Eier  
250 g Quark  
80 ml Olivenöl  
70 ml Milch  
6 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)  
6 bunte Kirschtomaten  
150 g Pecorino  
1 Bund Basilikum  
220 g Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Päckchen Maggi Würz-Mix Hähnchen Mediterran

### Besonderes Zubehör

Muffinform

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinform mit Backpapierstücken auskleiden.

- 2 -

Quark mit Eiern verquirlen. Öl und Milch unterrühren.

- 3 -

Pecorino reiben. Basilikum grob hacken. Jeweils 1 EL für später beiseitelegen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Kirschtomaten waschen, vierteln und entkernen. Käse, Basilikum und Tomaten zur Eier-Quark-Masse geben.

- 4 -

Mehl mit Backpulver und Maggi Würz-Mix mischen. Mit einem Kochlöffel unter die Ei-Quark-Masse heben. Dabei nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 5 -

Teig in die Mulden der Muffinform füllen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Fertige Muffins mit restlichem Pecorino und Basilikum toppen und warm oder kalt servieren.

Ein Muffin kommt selten allein. Und das natürlich nicht ohne Grund. Ohne seine zahlreichen Muffin-Kollegen wäre der herzhafte Happen natürlich sehr einsam und viel zu schnell verputzt. Der Vorteil einer ganzen Horde handlicher Muffins: Sie lassen sich mit wenigen Zutaten vorbereiten, fix im Ofen backen und überall hin mitnehmen. Dank Tomaten und reichlich geriebenem Käse bleiben die herzhaften Muffins mit Pecorino extra lange frisch, saftig und allzeit bereit zum Wegsnacken.