

Pizza - Muffins 2

Zutaten für: 12 Stück

QUARK-ÖL-TEIG

1-2		Knoblauchzehen
150	Gramm	Magerquark
6	Essl.	Öl
6	Essl.	Milch
		Salz Pfeffer
1-2	Teel.	Getrocknete Kräuter der Provence
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

BELAG

3	mittl.	Tomaten
3	Pack.	(a 125 g Mozzarella
	Einige	Stiele Basilikum
		Olivenöl zum Beträufeln

AUSSERDEM

24		Papier-Backförmchen; ca.
----	--	--------------------------

Anleitung:

1. Knoblauch schälen und zerdrücken. Mit Quark, Öl und Milch verrühren. Würzen. Mehl und Backpulver mischen. Hälfte unterrühren, Rest unterkneten.
2. Tomaten putzen, waschen. Mozzarella abtropfen lassen. Beides in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, abzupfen.
3. Je 2 Papier-Förmchen ineinander setzen. Teig in ca. 12 Stücke teilen, hineinsetzen und flachdrücken. Mit Tomatenscheibe und Mozzarella (bis auf 12 Käsescheiben) belegen. Mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 Grad C/Umluft: 175 Grad C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Basilikum auf verteilen. Mit Rest Mozzarella belegen. Weitere 10 Minuten backen. Frisch servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten