

## Rührei - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Weizen
1	Pack.	Backpulver
125	Gramm	Quark
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Naturjoghurt
5		Eier
1/4	Ltr.	Milch
1	Tasse	Gehackte frische Kräuter (Schnittlauch, Dill, -- Petersilie)
1/2		Rote Paprika
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver

### Anleitung:

Den Weizen fein mahlen und mit dem Backpulver mischen. Den Quark in einem Sieb gut abtropfen lassen. Mehl, Quark, Salz, Öl, Joghurt und ein Ei zu einem Teig kneten. Aus dem Teig 12 Kugeln formen, diese in gefettete Muffinformen geben und einen flachen Boden daraus drücken. Die restlichen vier Eier mit der Milch verquirlen. Die Kräuter fein hacken, die Paprika in kleine Würfel schneiden. Beides zu der Eiermasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und auf die Teigböden gießen. Bei 170 C etwa 15 Minuten backen. Die Muffins etwas abkühlen lassen und aus den Formen nehmen. Lauwarm servieren.