

Salami - Kräuterquark - Muffin

Kategorien: Muffin, Käse

Zutaten für: 12 Stück

250	Gramm	Mehl Type 405
150	Gramm	Salami
150	Gramm	Kräuterquark
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Natron
1		Ei
2	Teel.	Petersilie
2	Teel.	Schnittlauch
60	ml	Öl
160	ml	Buttermilch
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Zubereitung: Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Salami, Petersilie, Schnittlauch fein schneiden, in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Pfeffer mischen. In einer weiteren Schüssel Ei, Öl, Buttermilch, Kräuterquark schaumig schlagen und das Mehlgemisch unterheben. Teig in Förmchen (ohne Papier) füllen und ca. 20-25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, aus den Förmchen nehmen und noch warm servieren.

20 min Zubereitung

20 min Backzeit

fett 20 %

319 kcal / 100g;230 kcal / Stück;72 g / Stück