

Salami - Kräuterquark - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

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

Anleitung:

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinsblech gut einfetten. Salami in kleine Stückchen schneiden. Mehl, Backpulver, Natron, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Salz und Salami in einer Schüssel verrühren. Ei, Öl, Kräuterquark und Buttermilch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.