



MEIN GENUSS



Arrabiata Muffins



It's a match!

It's a match! Mit unserem Arrabiata Gewürz herzhaftere Muffins zaubern. Aufgepasst, scharf!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Mehl mit Backpulver, Salz, Pfeffer und Arrabiata-Gewürz mischen.
- 2 Die getrockneten Tomaten würfeln und in die Mehlmischung geben. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3 Ajvar mit Öl, Quark und Eiern verquirlen und die Mehlmischung per Hand kurz darunter mischen.
- 4 Den Teig in die gefetteten Muffinförmchen füllen und mit Parmesan bestreuen.
- 5 Für ca. 25-30 Minuten backen (evtl. die Muffinbackform mit Papierförmchen auskleiden, so lassen sich die Muffins besser aus der Form lösen). Als Beilage empfehlen wir eine Tomatensuppe.

Zutaten

200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
100 g Tomaten, getrocknet
1.5 TL Arrabiata-Gewürz
2 EL Ajvar (pikante Paprika-Paste)
75 ml Öl
300 g Magerquark
2 Eier
Parmesan zum Bestreuen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.11.2026.