



## 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 21.12.2026.