MEIN GENUSS



Arrabiata Muffins



It’s a match!

It´s a match! Mit unserem Arrabiata Gewürz herzhafte 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 04.05.2027.