

Salami Kräuterquark Muffin

20 min
Zubereitung

20 min
Backzeit

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.

Zutaten für 12 Stück

250
g
Mehl Type 405

150
g
Salami

150
g
Kräuterquark

2
TL
Backpulver

1
TL
Natron

1
Ei

2

TL
Petersilie

2
TL
Schnittlauch

60
ml
Öl

160
ml
Buttermilch

Salz

Pfeffer

319
kcal / 100g

230
kcal / Stück

72
g / Stück