Tomaten – Feta Muffins ??

Herzhafte Muffins werden ja eher seltener gebacken, das wird sich aber mit diesem Rezept ändern ? meine Tomaten – Feta Muffins sind nämlich nicht nur schön anzusehen, nein sie schmecken auf ziemlich gut und passen als Partysnack oder zum Grillen immer ?

Ähnlich wie bei meinem mediterranen Kräuterbrot ist der Teig relativ leicht, denn er wird mit Magerquark hergestellt. Dadurch sind die Muffins auch schön saftig und schmecken warm und kalt genauso lecker ?

Kräuter sind natürlich auch wieder jede Menge mit verarbeitet worden, denn ich liebe nun mal die Kombination von Thymian, Oregano und Rosmarin. Wer mag kann auch noch Salbei mit in die Mischung geben. Wichtig hierbei ist nur das die Kräuter trocken sein sollten, also bitte keine TK Kräuter verwenden. Die Muffins würden sonst zu feucht im Endergebnis sein ?

Ansonsten ist mein Rezept wie immer nur ein Leitfaden. Probiert euch mit den Zutaten einfach aus und nehmt das was ihr gerne esst. Wichtig ist nur die Menge für den Grundteig, den solltet ihr bitte nicht verändern.

So genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – 12 Muffins

250 g Magerquark

80 ml Olivenöl

75 ml Milch

2 Eier

Rosmarin, Thymian und Oregano

5 – 6 getrocknete Tomaten

150 g Feta

280 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

– Backofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– Papierförmchen in die Muffinform setzten oder die Form einfetten und bemehlen

– getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden

– Cocktailtomaten einmal durchschneiden

– sie feuchten Zutaten also Quark, Öl, Milch und Eier miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

– Mehl und Backpulver zu den Zutaten mischen

– die Kräuter, getrockneten Tomaten und 100 g Feta vorsichtig zum Teig geben

– den Teig in die Förmchen verteilen

– nun die Cocktailtomaten und den restlichen Feta auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen, unbedingt kontrollieren

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤