



Gefüllte Tomaten- Quark Muffins mit Schinken

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die etwas anderen Muffins, toll, gefüllt, toll, gefüllt

Zutaten

- 250 g Magerquark
- 300 g Mehl, gesiebt mit 2 Tl Backpulver gemischt
- 75 ml Milch
- 80 ml Olivenöl
- 2 ganze Eier
- 350 g Kirschtomaten, halbiert
- 120 g Parma, Serrano oder ein anderer roher Schinken, zugeschnitten
- 75 g Parmesan, gerieben
- 4 Zweige Rosmarin,
- 10 Stiele Thymian, gezupft, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

12 Muffins Formen ausfetten, den Backofen auf 200° C vor heizen.

Schritt2

Das Mehl mit dem Backpulver, der Milch und den Eiern glatt verrühren, dann den Quark, die Kräuter und den Parmesan unter heben.

Schritt3

Zunächst die Hälfte des Teig in die Förmchen geben.

Schritt4

Die Hälfte der Tomaten in je 2 zugeschnittene Schinkenscheiben/Streifen hüllen, einschlagen.

Schritt5

Oben auf den Teig setzen, darüber die restlichen Tomaten darüber geben und den übrigen Teig verteilen.

Schritt6

Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 25 min. backen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** gut vorzubereiten, kräuter, parmesan, raffiniert, schinken

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-tomaten-quark-muffins-mit-schinken/>