

Im Februar ist die Hochsaison für die närrische Zeit. Es finden viele Faschingspartys statt, bei denen kleine Snacks sehr gefragt sind. Wir haben ein leckeres Rezept ausprobiert, was für eine Feier sehr passend ist. Vielleicht haben Sie Spaß daran, es auch auszuprobieren...



## Caprese-Muffins (ca. 15 Stück)

- 1 kleine Zwiebel → schälen und fein hacken.
- 1 Knoblauchzehe → schälen und fein hacken.
- ½ Bund Basilikum → waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- 150 g Kirschtomaten → waschen und Stielansätze entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden.
- 50 g Mozzarella → kleinschneiden und dazugeben.
- 200 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 1 Msp. Pfeffer → miteinander vermengen.
- 2 Eier → schaumig rühren.
- 200 g Quark
- 2 EL Milch
- 50 g Olivenöl → zur Mehlmischung geben und verrühren.  
Masse in gefettete Muffinförmchen verteilen.
- 150 g Mozzarella → kleinschneiden und auf die Muffins verteilen. Abbacken.

**Temperatur: 180 °C**

**Backzeit: ca. 25 Min.**