

# Pizzamuffins

Zeit gesamt  
1h 10min



Zubereitungszeit  
25min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Gouda, jung am Stück	70 g
Parmesan	30 g
Schalotten	70 g
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	80 g
Tomaten, gehackt	400 g
Salz	2 TL
Zucker	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.5 TL
italienische Kräuter, getrocknet	1 TL
Speisequark, Magerstufe	150 g
Eier	1 St.
Oregano, getrocknet	1 TL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Öl zum Einfetten	1 EL
Salami Aufschmitt	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),  
Muffinform

1. Käse und Parmesan grob würfeln, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Umfüllen und Mixbehälter auswischen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten halbieren. Beides in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
3. 20 ml Olivenöl dazugeben und Schalotten und Knoblauch ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/120 °C dünsten. Anschließend gehackte Tomaten, 1 TL Salz, Zucker, Pfeffer und die italienischen Kräuter dazugeben. Deckel schließen und als Spritzschutz Kocheinsatz auf die Deckelöffnung stellen. Tomatensauce ohne eingesetzten Messbecher 10 Min./Stufe 1/120 °C einkochen. Dann in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
4. Mixbehälter gründlich reinigen und kalt ausspülen, Backofen auf 200 °C vorheizen.
5. Quark mit 60 ml Öl, Ei und Oregano in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Mehl mit Backpulver und 1 TL Salz dazugeben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste zu einem Teig verarbeiten.
6. Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und nochmals mit den Händen verkneten. Dabei so viel Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen rechteckig ausrollen (40 x 20 cm).
7. Mulden eines 12er-Muffinblechs mit Öl einfetten.

8. Tomatensauce auf dem Teig verteilen, 2/3 vom Käse darüberstreuen und mit Salami belegen. Teig von der langen Seite her aufrollen und in 12 Scheiben schneiden (das geht am einfachsten mit einem Brotmesser). Schnecken in die Muffinmulden setzen.

9. Mit dem restlichen Käse bestreuen und ca. 25 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	728 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	41 g