

## Pizza-Muffins

1-2	Knoblauchzehen	durch die Presse drücken
150 g	Magerquark	) ver-
6 EL	Öl	) rüh-
6 EL	Milch	) ren
		und mit Knoblauch und
	Salz*	
	Pfeffer*	
1-2 TL	Kräutermischung Pizza&Spaghetti*	würzen
300 g	Mehl	) ver-
1 Pä.	Backpulver	) mischen und unterrühren Teig mit den Händen verkneten
3	große Tomaten Mozzarellakugeln	in Scheiben schneiden abtropfen lassen und in Scheiben schneiden
1 Topf	Basilikum	Blätter abzupfen
24	Papiermanschetten	

Teig in 12 Stücke teilen. Je 2 Papiermanschetten ineinander setzen. Teigstücke darin flach drücken. Mit Tomate und einem Teil des Mozzarellas belegen. Mit Olivenöl\* beträufeln.

Muffins in vorgeheizten Backofen bei 200° 10 Minuten backen.

Basilikum darauf verteilen. Mit dem restlichen Mozzarella belegen und weitere 10 Minuten backen.

Muffins lauwarm servieren.

**TIPP:** Damit die Muffins schön locker werden, muss eine Grundregel beachtet werden: Zuerst die feuchten Zutaten verrühren, dann die trockenen vermischen. Zum Schluss beides miteinander vermengen, aber nur kurz.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**