

Gorgonzola - Muffins

Zutaten:

225 g Gorgonzola
150 g Magerquark
100 g Creme fraîche
3 EL Milch
250 g Mehl
1 Prise Zucker
1 Ei
1 TL Salz
½ TL Backpulver
40 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer

Zubereitung:

- Gorgonzola in kleine Stücke schneiden.
- 12 Stückchen auf Seite legen.
- Creme fraîche, Quark, Ei, Öl, Zucker, Milch, Salz und Pfeffer gut verrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung mit dem Gorgonzola unter die Quarkmasse heben.
- Teig in Folie gewickelt etwa 15 Minuten kühl stellen.
- Teig in 12 Muffinförmchen geben.
- Jeweils ein Stückchen Gorgonzola leicht in den Teig drücken.
- Bei 200° C etwa 15 - 20 Minuten backen.
- In der Form etwas abkühlen lassen.
- Kalt oder warm servieren.