

Italiaanse muffins / Italian muffins



De boodschappen

200 gram magere kwark
2 eetlepels halvolle melk
170 gram zelfrijzend bakmeel
75 gram reggiano padano + 25g extra
2 takjes basilicum

2 eetlepels olijfolie
1 vrije uitloop ei
100 gram mozzarella
potje zongedroogde tomaten
zeezout en versgemalen zwarte peper

Deze Italiaanse muffins kun je vooraf maken, koud of warm zijn ze even lekker!

Zo maak je ze

Verwarm de oven voor tot 200°C

Doe de kwark, melk, olijfolie en het ei in de mixer.

Mix alle ingrediënten tot een glad beslag, schep het zelfrijzend bakmeel er door.

Snij vier zongedroogde tomaten in fijne stukjes, rasp en hak de kaas.

Hak de basilicum, voeg alles aan het beslag toe en roer er zout & peper door.

Zet papieren vormpjes in een muffin-bakblik en schep het deeg in de vormpjes.

Druk in elke muffin een cherry tomaatje en rasp reggia no padano over de muffins.

Bak de Italiaanse muffins in +/- 25 minuten goudbruin.

Laat de muffins afkoelen in de vorm, daarna op een rooster.

Geniet ervan!

Italiaanse muffins / Italian muffins



Shopping list

200g low-fat quark

2 tablespoons semi-skimmed milk

170g self-raising flour

75g reggiano padano + 25g extra

2 sprigs of basil

2 tablespoons olive oil

1 free range egg

100g mozzarella

a jar sun-dried tomatoes

sea salt and freshly ground black pepper

These Italian muffins can be baked ahead, hot or cold they are equally tasty!

How to make them

Preheat the oven to 200 ° C

Place quark, milk, oil and egg in the mixer then mix all ingredients until smooth.

Fold in the self-raising flour.

Cut four sun-dried tomatoes finely, grate and chop the cheese and chop the basil.

Then add all to the batter, stir until combined and season with salt & pepper.

Place paper cases in a muffin tin then scoop the dough into the cases.

Gently press a cherry tomato in each muffin then grate on reggiano padano cheese.

Bake the Italian muffins in +/- 25 minutes golden brown.

Allow the muffins to cool in the mold, then on a wire rack.

Enjoy!