

## Himbeer-Weiße-Schokolade-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Getreide

Quark

Kaese

300 ml Wasser

150 g Hirse

2 Eier

50 g Quark

30 g Weizen, feingemahlen

1 ts Meersalz

1 ts Curry

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 sm Zwiebel, feingewürfelt

Öl zum Braten

50 g Emmentaler, gerieben

Tomatenschnitze z. Garnieren

\* QUELLE

-kraut & rieben

-erfasst von Petra Holzapfel

Das Wasser aufkochen. Inzwischen die Hirse in einem Sieb heiß abspülen und in das kochende Wasser schütten. 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen und 15 Minuten auf der ausgeschalteten Kochplatte ausquellen lassen. Inzwischen die Eier mit dem Quark, dem Weizenmehl, dem Salz, dem Curry und dem Knoblauch verrühren. Die Eimischung und die Zwiebelwürfel unter die Hirse mengen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und jeweils 2 EL Teig zu einem Pfannkuchen verstreichen. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem geraspelten Käse bestreuen und mit Tomatenschnitzen garnieren.