

---

# Schinken-Tomaten Muffins

## Leckere Snack-Muffins mit Studelteig

von JOES CUCINA VERDE



© Bild & Rezeptidee von JOES CUCINA VERDE - Fudii.online

**Vorbereitung:** 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 20 Min. | **Gesamt:** 30 Min.

### Zutaten:

6 Blatt Filo- oder Yufkateig  
500 g Cocktailtomaten  
50 g getrocknete Tomaten  
4 Stiel(e) Basilikum  
3 Stiel(e) Thymian

### Ausserdem:

4 Ei(er)  
200 g saure Sahne (Sauerrahm)  
Salz und Pfeffer  
100 g Schinken  
etwas Öl zum Einfetten  
Muffinform

### Zubereitung:

Zuerst die Studelteigblätter in gleichgrosse Quadrate vierteln. Muffinform mit etwas Öl einfetten und je Mulde 2 der Quadrate hineinlegen.

Tomaten vierteln. Getrocknete Tomaten mundgerecht schneiden. Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Gemüse und Kräuter miteinander vermischen und in die Mulden der Muffinform aufteilen.

Backofen auf 150°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier mit der sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse über die Muffins verteilen und mit Schinken belegen.

**Tomaten-Schinken Muffins** im vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Fertig.