

Obazda-Cupcakes



Zutaten (für 1 Muffinblech für 12 Stück)

Für die Cupcakes:

300 g Mehl (Type 550)
1 TL Zucker
180 ml warme Milch
1/2 Würfel Hefe
1/2 TL Salz
20 g weiche Butter
grobes Salz
3 EL Natron

Für den Obazda:

120 g Brie
30 g Limburger
50 g Frischkäse
25 g weiche Butter
1/2 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
Paprika edelsüß, gem.
Kümmel
Kleine Snack-Salzbrezeln

Außerdem:

Muffinblech für 12 Muffins



Zubereitungszeit
2 h 10 Min



Kcal
757

KJ
180

Eiweiss
7,1 g

Fett
7,2 g

Kohlenhydrate
21,0 g

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Zucker und Milch in die Mulde geben. Die Hefe dazu geben und mit dem Schneebesen rühren, bis ein dünner Brei entstanden ist. Abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Salz und Butter dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Nochmal abgedeckt 30 Min. gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen und 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
2. 1 l Wasser aufkochen und das Natron langsam einrieseln lassen. Die Teigkugeln nun alle gleichzeitig für 30 Sek. in das kochende Natronwasser geben. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
3. Die Kugeln in eine gut gefettete Muffinform geben und mit etwas grobem Salz bestreuen. Cupcakes im nicht vorgeheizten Backofen bei 210°C 18-20 Min. backen. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen.
4. Brie und Limburger in grobe Stücke schneiden. In einer Schüssel mit dem Frischkäse geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und bis auf einen kleinen Rest unterheben. Je 1 TL des Obazda auf die Cupcakes geben und mit den restlichen Schnittlauchröllchen und Salzbrezeln dekorieren.

Tipp: Nach Belieben mit roten Zwiebelwürfeln und Schnittlauch bestreut servieren.