



Rezept

Pikante Cupcakes

Zutaten für 2 Portionen:

- 100 g Rucola
- 100 g getrocknete Tomaten
- 3 Eier
- 200 ml Öl
- 200 ml Milch
- 400 g Goldmarie Dinkelmehl Type 630
- 1 Päck. Backpulver
- Salz
- 100 g geriebener Gouda
- 200 g Schmand
- 150 g Frischkäse
- Fett f. d. Form
- 12er Muffinblech
- Papiermanschetten

Zubereitung:

Zur Vorbereitung Rucola waschen, trocken schleudern, fein hacken. Hälfte der Blätter in ein feuchtes Küchentuch einschlagen und kühl stellen. Tomaten fein hacken.

Für die Muffins Eier mit Öl und Milch verquirlen. Mehl mit Backpulver mischen, unterrühren. 1 TL Salz zugeben. Hälfte Rucola sowie Tomaten und Käse zugeben. Muffinform fetten, Mulden mit Papiermanschetten auslegen, Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) 20–25 Min. backen (Stäbchenprobe machen), auskühlen lassen.

Für das Topping Restlichen Rucola mit Schmand fein pürieren. Frischkäse zugeben, per Gabel zur Creme rühren. Salzen, pfeffern. Per Löffel auf die Muffins geben. Bis zum Servieren kühl stellen.