

Obazda-Cupcakes



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Teig:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe
- 500 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 300 ml Wasser (lauwarm)
- 1 EL Zucker, 1 TL Salz

Lauge:

- 500 ml Wasser
- 2 EL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver

Obazda-Topping:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 250 g CREMISÉE Camembert
- 100 g CREMISÉE Kräuterfrischkäse
- 20 g LANDFEIN Butter (weich)
- ½ TL COOK! Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise COOK! Kümmel, 1 Prise COOK! Pfeffer, 1 Prise Salz

Deko:

- 12 PFIFF Brezeln
- 6 – 8 Stängel BIO SONNE Schnittlauch
- ½ ERNTEKRONE Zwiebel

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und für 8 – 10 Minuten verkneten. Den Teig im Anschluss mindestens eine Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Camembert in möglichst kleine Stücke schneiden und die Zwiebel schälen, um sie fein zu würfeln. Außerdem den Schnittlauch fein hacken.
3. Danach den Camembert zusammen mit den übrigen Zutaten für den Obazda gründlich vermengen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in 48 gleich schwere Portionen teilen – diese dann zu kleinen Kugeln formen und noch einmal 15 Minuten ruhen lassen.
5. Währenddessen den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen.
6. Dann das Wasser zum Kochen bringen, Backpulver hinzugeben und anschließend alle Teigkugeln einmal kurz darin eintauchen und in ein gefettetes Muffinblech verteilen.
7. Die Laugenmuffins nun für 15 – 20 Minuten goldbraun backen, danach gut abkühlen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren den Obazden darauf verteilen und mit Mini-Brezeln, Schnittlauch und Zwiebelringen dekorieren.

