

Käse-Cupcakes

mit Sommerduett und Tomatenhäubchen

Zutaten

für 4 Personen

Für den Teig:

- 260 g Mehl
- 160 g Sommerduett
- ½ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 2 Eier
- 160 ml Buttermilch
- 50 g Heumilch Naturjoghurt
- 70 g Rapsöl
- 1 TL Kräuter der Provence

Für das Tomatenhäubchen:

- 400 g Bauern Brotaufstrich
- 80 g Tomatenmark
- 3 EL Heumilch
- 2 EL gehacktes Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Cherrytomaten
- 60 g Trentingrana
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier mit dem Heumilch Naturjoghurt verquirlen und anschließend Öl und Buttermilch zugeben.
3. Mehl, Backpulver, Natron und eine Prise Salz kräftig unterrühren. Falls der Teig zu fest ist, etwas Heumilch hinzugeben.
4. Das Sommerduett reiben und unter den Teig heben. Nun den Teig in 12-15 Muffinförmchen in einem Muffinblech füllen.
5. Cupcakes für ca. 22-24 Minuten backen.
6. Für das Tomatenhäubchen Basilikum fein hacken und Knoblauch fein würfeln.
7. Zusammen mit dem Bauern Brotaufstrich und dem Tomatenmark zu einer glatten Masse verrühren.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Cupcakes spritzen.
9. Als Dekoration die Tomaten in Spalten schneiden und auf die Creme geben. Zum Schluss den Trentingrana über die Häubchen reiben.

Viel Spaß beim Nachmachen!

