

Caprese Muffin

Tomate trifft auf Mozzarella



Zutaten  Für ca. 12

Für den Teig

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Pk Backpulver
- 50 ml Sahne
- 100 g Butter, weich
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl (etwa 10 Stück)
- 1 Kugel Mozzarella
- 3 TL gehacktes Basilikum
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver

Für die Füllung und Topping

- 300 g Frischkäse
- 150 g Quark
- 3 EL grünes Pesto
Salz, Pfeffer

Für die Dekoration

- 12 kleine Cocktailtomaten
- 12 Basilikumblätter
- 12 Mini Mozzarella-Kugeln

Los gehts ...

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Muffinblech einfetten oder Silikon-Muffinform nutzen.

Teig

Alle Teigzutaten miteinander verkneten. Die getrockneten Tomaten und den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und mit den Kräutern und Gewürzen zum Teig geben. Anschließend den Teig in die eingefettete Muffinform geben. Teig zu 2/3 in die Muffinform füllen. Den CUCAP® in die Mitte eindrücken und 25 Minuten backen.

Nach dem Backen den CUCAP® herausziehen und die Muffins etwas auskühlen lassen.

Füllung und Topping

Frischkäse, Quark, Pesto und Gewürze in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Aussparung und auf den Cupcake spritzen.

Dekorieren

Anschließend mit Cocktailtomaten, Basilikumblätter und Mini-Mozzarella Kugeln dekorieren.

