

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #61

mit Cathrin Ilg

Pikante Mini-Cupcakes mit Ziegenkäse

Zutaten Teig (ergibt 24 Mini-Muffins):

1 Ei (Größe M)
100 ml Olivenöl
250 ml Buttermilch
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
250 g Weizenmehl
2 1/2 TL Backpulver

Die Förmchen mit etwas Fett einfetten und mit Mehl bestäuben.

Ei, Olivenöl, Buttermilch und Gewürze in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und gut unterrühren.

Zutaten Füllung:

50 g Ziegenweichkäse-Rolle
1 rote Chilischote
1 EL Schnittlauchröllchen

Käse, Chilischote und Schnittlauch mit dem Teig verrühren.

Zutaten Topping:

200 g Doppelrahmfrischkäse
½ Bund Schnittlauch
Salz
150 g Ziegenweichkäse-Rolle
1 rote Chilischote

Frischkäse mit Schnittlauch in einem Rührbecher pürieren und mit Salz abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle geben und auf die Ziegenkäsemuffins spritzen. Mit übriger in Scheiben geschnittener Ziegenkäserolle und Chili dekorieren.

Viel Spaß beim Backen!

Eure Cathrin



Cathrin's
Backstudio