

Rezept

Laugen-Cupcakes mit Obazda & Käsekern

Ein Rezept von Laugen-Cupcakes mit Obazda & Käsekern, am 04.10.2023

Zutaten

8	Aufback-Laugenbrezel	200 g	Camembert
500 g	Obazda	100 g	Quark
	Pfeffer		Salz
16	Knabber-Salzbrezel	Etwas	frischen Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal, 5 g F, 7 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Laugenbrezel auftauen lassen, so dass sie knetbar sind. Backofen auf 230 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (Angaben auf der Laugenbrezel-Verpackung beachten).
2. Camembert in 16 Stücke schneiden. Anschließend aus dem aufgetauten Brezelteig acht Kugeln formen. Die Teigkugeln halbieren und flach drücken. Jeweils ein Stück Camembert in die Mitte legen, Teig umschlagen und wieder zu einer Kugel formen.
3. Papierförmchen in die Muffinformen verteilen und die Teig-Kugeln hineingeben. Im vorgeheizten Ofen für 12-15 Minuten backen.
4. Für das Topping Obazda und Quark verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bis die Laugencupcakes fertig gebacken und ausgekühlt sind im Kühlschrank lagern.
5. Wenn die Laugencupcakes komplett ausgekühlt sind, die Creme in den Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend mit Salzbrezel und Schnittlauch garnieren.