

TOMATEN-BASILIKUM-CUPCAKES



Diese Mini-Cupcakes passen perfekt auf jedes Buffet. Der herzhafte Buttermilchteig wird mit einer Tomatencreme getoppt und mit Cherry Tomaten und Parmesan dekoriert.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
14 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

TEIG

Verrühre alle trockenen und flüssigen Zutaten in 2 separaten Schüsseln. Füge dann die trockenen zu den flüssigen Zutaten hinzu und rühre sie mit einem Schneebesen ein.

Fülle den Teig mit einem kleinen Eisportionierer in eine 24er Muffinform (mit Papierförmchen ausgelegt). Backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 14 Minuten. Lasse sie dann vollständig abkühlen.

TOMATENCREME

Hacke die Basilikumblätter fein und reibe den Knoblauch. Verrühre dann alle Zutaten miteinander zu einer Creme. Fülle diese in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Spritze nun einen Tupfen auf jeden Muffin.

DEKO

Schneide die Tomaten in Spalten und lege sie auf die Creme. Reibe anschließend den Parmesan darüber.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- 200 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili
- ½ TL** Oregano
- 150 g** Olivenöl
- 2** Eier
- 200 g** Buttermilch

TOMATENCREME:

- 200 g** Frischkäse
- 50 g** Tomatenmark
- 6** Basilikum
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- ¼** Knoblauchzehe

DEKO:

- 6** Cocktailtomaten
- 30 g** Parmesan