

## heute gibt es...

# Brezel Cupcakes



### **Zutaten: (für ca. 8 Stück)**

#### **Für den Sponge:**

- 2 1/2 altbackene Brezeln
- 2 altbackene Brötchen
- 250ml heiße Milch
- 50ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- etwas Butter
- 2 Eier
- 1EL Weizengrieß (feinkörnig)
- Salz, Pfeffer und Muskat

#### **Für das Frischkäse-Topping: (für ca. 4 Stück)**

- 250g Frischkäse
- 2EL Quark
- Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Salz und Pfeffer

#### **Für das Paprika-Feta-Topping: (für ca. 4 Stück)**

- 200g Feta
- 100g Frischkäse
- 1/2 rote Paprika, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- frische Petersilie

### **Zubereitung:**

#### **Sponge:**

1. Brezeln und Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Diese mit der heißen Milch und der Sahne übergießen und für etwa 15 Minuten abgedeckt ziehen lassen.  
[pe2-image  
src="http://lh3.ggpht.com/-xZ2a-h50hQQ/UgVi7OSZCBI/AAAAAAAAAPo/2Zwvhu\_8tAk/s144-c-o/lMG\_5427.jpg"  
href="https://picasaweb.google.com/103013924738836182627/BrezelCupcakes#5910238855580682258" caption="Geschnittene Brötchen und Brezeln" type="image" alt="IMG\_5427.jpg"  
pe2\_single\_image\_size="w300" pe2\_img\_align="center" ]
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in etwas Butter andünsten.
3. Die Zwiebel zu der Brezelmasse hinzugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Eines der beiden Eier trennen. Das Eigelb wird zusammen mit dem anderen Ei zur Teigmasse hinzugegeben und alles gut durchgeknetet.
5. Das verbleibende Eiweiß mit dem Weizengrieß schaumig schlagen und anschließend mit der

Brezelmasse vermengen.

6. Der Teig wird nun in Muffinförmchen gefüllt. Verwendet man wie in meinem Fall Silikonförmchen, ist ein vorheriges Einfetten nicht notwendig.

[pe2-image

src="http://lh4.ggpht.com/-TW0CP3KK8Jk/UgVi7IN4ozI/AAAAAAAAAPw/lwRuUHmcs/s144-c-o/IMG\_5439.jpg"

href="https://picasaweb.google.com/103013924738836182627/BrezelCupcakes#5910238861735797554" caption="Die Muffinförmchen warten auf ihren Einsatz" type="image" alt="IMG\_5439.jpg" pe2\_single\_image\_size="w300" pe2\_img\_align="center" ]

Geht beim Einfüllen ruhig etwas großzügiger vor, da der Sponge beim Backen nicht aufgehen wird!

7. Gebacken wird das Ganze bei 175°C (Umluft) für 25-30 Minuten.
8. Sobald die fertigen Sponges aus dem Ofen kommen, sollte man diese gleich aus den Förmchen lösen.



Ein Brezel Cupcake erblickt das Licht der Welt



Da waren es auch schon Zwei...

Toppings:

1. Alle Zutaten des jeweiligen Toppings in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab oder Mixer gut vermischen. Abschmecken nicht vergessen!
2. Das Topping mit dem Spritzbeutel auf die abgekühlten Sponges auftragen.

Die Cupcakes bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Brezel Cupcake



Brezel Cupcakes mit Frischkäse-Kräuter-Topping



Brezel Cupcakes mit Paprika-Feta-Topping