

heute gibt es...

Mokka-Cupcakes

Zutaten:...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/mokka-cupcakes/feed/> 10 Brezel Cupcakes - Semmelknödel mal modern <https://heute-gibt.es/brezel-cupcakes/> <https://heute-gibt.es/brezel-cupcakes/#comments> Fri, 09 Aug 2013 22:57:03 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=260> [pe2-image src="http://lh4.ggpht.com/-VqAZHGjUNGo/UgVi6UTR6qI/AAAAAAAAAPg/8gSV4WrYWLE/s144-c-o/IMG_5411.jpg" href="https://picasaweb.google.com/103013924738836182627/BrezelCupcakes#5910238840015153826" caption="Zwei Tage alte Brezeln als Grundlage" type="image" alt="IMG_5411.jpg" pe2_single_image_size="w260" pe2_img_align="right"] Ja genau, ihr habt schon ganz richtig gelesen: Brezel Cupcakes!

Angefangen hat alles – wie sollte es auch anders sein – mit altbackenen Brezeln. Diese bekam ich dankbarerweise kostenlos, da sie nicht mehr verkauft wurden. Zwei Tage später waren sie nun so hart, dass selbst mein Mann stutzig geworden wäre, wenn ich sie ihm versucht hätte unterzujubeln. ☐

Was also tun?

[@heutegibtes](#) Hast du schon eine Idee für die Brezeln? Mir fallen da spontan Knödel mit Champignonsoße oder Semmelbrösel ein. ☐

— Kochmädchen (@Kochmaedchen) [August 9, 2013](#)

In diese Richtung ging auch mein erster Gedanke, jedoch wollte ich mich mal an etwas Ausgefallenerem versuchen. Der schlaue Onkel Google war mir dieses Mal keine große Hilfe: Brezelauflauf, Brezelsalat, Brezelpuffer und natürlich Brezelknödel – alles entweder für meinen Geschmack nicht einfallsreich genug oder auf den wenigen Bildern eher unappetitlich.

Meine aktuelle Backlektüre „[130 Gramm Liebe](#)“ lieferte die nötige Inspiration. Schließlich sind Cupcakes optisch ansprechend und gehören ohnehin zu meinen...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/brezel-cupcakes/feed/> 2