Laugen-Obazda-Cupcakes

15 Min		35 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 12 Stück

- 6 TK-Laugenstangen

Für den Obazda:

- 250 g Camembert
- 120 g Frischkäse
- 60 g Butter
- 50 g rote Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kümmel
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Ideen für das Topping:

- Weißwurst
- Gewürzgurke
- Salzbrezel
- frische Petersilie
- Radieschen
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Lass die Laugenstangen antauen. Halbiere sie anschließend und verteile die Laugenhälften in den Mulden einer gefetteten Muffinform. Backe sie 20 Minuten im auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass sie anschließend abkühlen.
2. Bereite dann den Obazda zu. Schneide dazu den Camembert in kleine Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie klein. Gib alle Zutaten für den Obazda in einen Mixer und püriere sie.
3. Fülle den Obazda in einen Spritzbeutel und verteile ihn auf den Laugenmuffins. Garniere sie bunt nach Lust und Laune mit den Toppings.

Nährwerte pro Portion: 245 kcal | KH 24 g | E 8 g | F 13 g