

Herzhaftes Silvestercupcakes mit Lachs und Frischkäse-Kräuter-Topping

Zutaten für die Muffins:

- 80g Margarine
- 2 Eier
- 250g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- zwei Prisen Pfeffer
- zwei Prisen Muskat
- 120ml Milch
- 2 EL Naturjogurt
- 120g geriebener Käse (Emmentaler oder Gouda)



Zutaten für Füllung, Topping und Garnierung:

- 6 Scheiben Käse (Grünländer o.Ä., so dass aus jeder Scheibe 2 Kleeblätter ausgestochen werden können)
- 100g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 200g Frischkäse
- 2 TL Dill
- 2 TL Schnittlauch
- 2 TL Petersilie
- 1 TL Salz
- zwei Prisen Pfeffer
- 100g Räucherlachs
- Dill oder Kresse
- Pfefferkörner

Zubereitung der Muffins:

1. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen und ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen bestücken.
2. Margarine und Eier schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Käse und Jogurt dazugeben und verrühren.
5. Den Teig mit zwei Esslöffeln auf die 12 Förmchen aufteilen und für ca. 18-20 Minuten backen.
6. Muffins auf einem Gitterrost auskühlen lassen und mit einem Messer mittig eine kleine Kuhle herausschneiden für die Füllung.

Zubereitung der Füllung, des Toppings und der Garnierung:

1. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
2. Frischkäse cremig rühren und mit der Sahne vermischen.
3. Alle Kräuter sehr fein schneiden oder hacken und zusammen mit Salz und Pfeffer dazugeben.
4. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen und im Kühlschrank lagern.
5. Räucherlachs in sehr feine Würfelchen schneiden und je 1 TL in die Muffinskuhle geben und leicht andrücken. Ca. 1 EL für die Garnierung beiseitelegen.
6. Aus den Käsescheiben 12 Kleeblätter mit dem Aussteher ausstechen.
7. Topping auf die gefüllten Muffins auftragen und mit den Kleeblättern garnieren. Auf die Kleeblätter einen weiteren Klecks Topping und ein klein wenig Räucherlachs auftragen und mit Kresse oder Dill und roten Pfefferbeeren verzieren.

Zu den Silvestercupcakes passt frischer Ackersalat oder Kopfsalat und schon habt ihr eine herrlich leckere Vorspeise oder ihr bietet sie als Fingerfood einfach so an wie sie sind.
Lecker!

Euer Fräulein Kuchenzauber <3