

Bayerische Cupcakes



1. Die Butter an schmelzen lassen bis sie schön cremig ist. Anschließend Mehl, Salz und Zucker mischen und eine Mulde für das Wasser sowie für die Trockenhefe formen. Die Butter in die Mischung geben und unter langsamen und leichten rühren mit einem Kochlöffel zu einem glatten und elastischen Teig vermengen. Den Teig an einem warmen Ort, zugedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen.
2. Den Teig in 12 bzw. 24 Kugeln formen, diese müssen abgedeckt weitere 30 Min. gehen.
3. Brie, Romadur, Butter, Münchner Kindl Biersenf und die Schalotte in kleine Würfel schneiden. Danach wenn alle Zutaten Zimmertemperatur angenommen haben, mit einer Gabel leicht zerdrücken und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver nach Belieben abschmecken und im Kühlschrank kalt stellen.
4. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Das Muffin-Blech einfetten bzw. Papierförmchen auslegen. Anschließend das Natron mit 1 L Wasser zum Köcheln bringen, daraus entsteht Ihre Brezenlauge (keinen Aluminiumtopf nehmen!).
5. Die Kugeln in die Lauge tauchen, etwa eine halbe Minute ziehen lassen und mit einem Löffel (nicht Aluminium) herausheben. Die Teiglinge auf einem Küchentuch abtropfen lassen und in das Blech setzen. Sofort mit dem groben Salz bestreuen. Im Ofen (Mittlere Schiene) etwa 15 Min. backen. Die Muffins herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.
6. Die abgekühlten Haferlbrezen mit 1EL Löffel des leckeren Münchner Kindl Biersenf Obazda bestreichen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Zutaten:

Für den Brezenteig:

1 Päckchen Trockenhefe

1/2 TL Zucker

2 Tassen Mehl

1 TL Salz

1 EL weiche Butter

12er-/oder24er Muffin-Blech

1 EL Öl zum einstreichen des Bleches
oder Papierförmchen

Für die Lauge:

50 g Speise- oder Hausnatron

1 L Wasser

Dekor:

2 EL grobes Salz

2 EL Schnittlauchröllchen

100g Brie

100g Romadur

100g Butter

1 Schalotte

1 EL Münchner Kindl Bier Senf

1 Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver

½ TL Kümmel