

Herzhafte Cupcakes mit Leberwurst als Aprilscherz

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 12 Portionen

Gewürzgurken	4 St
Zwiebeln, gelb	1 St
Dinkelmehl, Type	630 300 g
Backpulver	0.5 Päckcher
Salz	
Pfeffer, weiß gem	ahlen
Milch	200 m
Öl	50 m
Senf	3 TL
Eier	2 St
Leberwurst	300 g
Mascarpone	2 EL
Rote-Beete-Saft	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

- 1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gewürzgurken fein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und ebenfalls fein würfeln.
- 2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Milch, Öl, 2 TL Senf und Eier zugeben, mit einem Handrührgerät mit Schneebesen zu einem Teig verrühren. Gewürzgurken und Zwiebeln unterheben.
- 3. Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Backförmchen auslegen. Teig gleichmäßig darin verteilen. Im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.
- 4. Währenddessen in einer Schüssel Leberwurst mit 1 TL Senf, 1 EL Gurkenwasser und Mascarpone verrühren. Rote-Bete-Saft nach und nach zugeben, bis die Masse die gewünschte Farbe hat. Masse in einen Spritzbeutel füllen, alternativ in einen Gefrierbeutel und eine Ecke abschneiden.
- 5. Muffins aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Leberwurst-Masse auf die Muffins geben und Cupcakes servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Damit deine herzhaften Cupcakes noch echter aussehen, kannst du sie mit einigen Preiselbeeren verzieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	233 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g