

# Birnen-Käse-Cupcakes im Video-Tutorial

**Herzhaft und fruchtig-süss: Die Cupcakes im Kleinformat mit Cheddar-Käse und Birnen lassen sich in einem Happen geniessen und passen perfekt auf eine Apéroplatte.**

Cheddar ist der beliebteste Käse in Grossbritannien und wurde nach seinem Ursprungsort, einem kleinen Dorf in Südwestengland, benannt. Dort wird er auch heute noch – teilweise in traditionellem Verfahren – hergestellt. Der Hartkäse ist in verschiedenen Reifegraden erhältlich, eignet sich perfekt zum Überbacken und schmeckt ausserdem gut in Kombination mit Obst.

Dies haben wir uns zunutze gemacht und den Cheddar in Mini-Cupcakes eingebacken. Die Fruchtkomponente besteht aus Birnen, und als Tüpfli auf dem I gibts ein aromatisches Knobli-Kräuter-Frosting obendrauf.

## Zutaten Muffins

- 130 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- ¾ TL Salz
- 1 Ei
- 170 ml Buttermilch
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 100 g Cheddar, grob gerieben
- 30 g Frühlingszwiebel, der weisse Teil und die Hälfte des grünen Teils, gehackt
- 90 g Birne (z.B. Williams), in mittelgrossen Stücken
- ½ TL Cayennepfeffer
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Ausserdem: Ein Mini-Muffinblech mit 24 Papierförmchen

## Zutaten Frosting

- 80 g Philadelphia
- 70 g Naturejoghurt, bio
- ¼ einer mittelgrossen Knoblauchzehe, gepresst
- 3½ TL Schnittlauch, in schmalen Röllchen
- 3 TL Petersilie, fein gehackt
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 24 Baumnusshälften

## Zubereitung Muffins

1. Ein Mini-Muffinblech mit Förmchen auslegen und den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Ei, Buttermilch, Olivenöl und Senf in einem separaten Gefäss mit dem Schwingbesen verrühren.
4. Die flüssigen Ingredienzen zu den trockenen Zutaten in die Schüssel leeren und nur so lange mit der Kelle vermengen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Cheddar, Frühlingszwiebel, Birnenstücke, Cayennepfeffer und Pfeffer begeben, nochmals alles kurz vermengen. Masse in die Förmchen geben, sodass diese zu ¾ gefüllt sind.
5. Muffins während circa 16–18 Minuten backen, bis ihre Oberflächen eine leicht bräunliche Färbung angenommen haben.

## Zubereitung Frosting

1. Alle Zutaten bis auf die Baumnusshälften mit dem Schwingbesen verrühren und in einen Spritzsack füllen. Diesen

bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

2. Sobald die Muffins komplett ausgekühlt sind, das Frosting aufdressieren und jeden Cupcake mit einer Baumnußhälfte gamieren.

**Zubereitungsdauer: circa 50 Minuten inkl. Backen**

### **Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2021**

Goldgelbe Farbe. Duftet nach Muskat und süßen Mandeln. Wirkt im Gaumen voll und fleischig, mit einer frischen und präsenten Säure. Anhaltende Aromatik im Finale.

Jetzt im Weinshop ansehen

