



Herzhafte Cupcakes mit Leberwurst als Aprilscherz

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
👉 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, 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