



## Pizza Cupcakes

### Zutaten

- 2 Ei(er)
- 250 g Mehl
- 125 ml Milch
- 75 g Butter
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Pinienkerne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese
- 150 g Salami italienische Art
- 125 g Mini-Mozzarella
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 180 g Frischkäse
- 150 g Crème fraîche
- etwas Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 5 Stängel Basilikum

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. In einer Schüssel aus Eiern, Mehl, Milch, Butter, Backpulver, Pinienkernen und MAGGI Fix für Spaghetti Bolognese einen Teig herstellen.
3. Salami würfeln. Mini-Mozzarella gut abtropfen lassen und vierteln. Kirschtomaten waschen und vierteln. Oliven abtropfen lassen und klein schneiden. Alles in einer Schüssel gut vermischen und unter den Teig heben, bis alles gut verteilt ist.
4. Die Masse mit 2 Esslöffeln auf die Mulden einer Silikon-Muffinform verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und vor dem Herauslösen aus der Form abkühlen lassen.
5. Frischkäse und Crème fraîche glattrühren. Mit Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit einem Teelöffel auf der Oberseite der Cupcakes verteilen und glattstreichen. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen. In feine Streifen schneiden und darüberstreuen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	290 kcal
Fett	18 g
Protein	11 g

🕒 40 Minuten

⊕ 12 Stück