



Mediterrane Cupcakes mit kalifornischen Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	332 kcal/ 1.389 kJ	Fett:	20 g
Eiweiß:	9 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	7 g
Kohlenhydrate:	29	ungesättigte Fettsäuren:	13 g

Zubereitungszeit:
50 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Den Mozzarella abtropfen lassen und zusammen mit den Tomaten und dem Rucola kleinschneiden.
2. Die Eier mit dem Zucker und dem Olivenöl schaumig schlagen. Die Milch und das gesiebte Mehl hinzufügen und mit einem Rührgerät etwa 2 Minuten lang zu einer leicht cremigen Mixtur verrühren. Mozzarella, getrocknete Tomaten und Rucola hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig miteinander vermischen.
3. Ein Muffinblech mit 12 Papierförmchen auslegen, den Teig einfüllen und für 18-20 Minuten in den Ofen geben. Danach die Cupcakes zum Abkühlen auf ein Backblech geben.
4. Für das Topping, den Ricotta mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Eine kleine Tomate in feine Stücke schneiden. Mit einem Teigspachtel oder der Rückseite eines Löffels die Ricottamischung nun auf die Cupcakes streichen. Anschließend mit ein paar getrockneten Tomatenstückchen, feingehackten Walnüssen und etwas Rucola dekorieren.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

- 1 Kugel Mozzarella
- 3 getrocknete Tomaten
- 20 g Rucola
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 115 ml Olivenöl
- 160 ml Milch
- 270 g Mehl
- 2 TL Hefepulver
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Für das Topping:

- 400 g Ricotta
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Tomate
- 3 getrocknete Tomaten, fein geschnitten
- 30 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 20 g Rucola