Cupcakes mit Raclette 8 Blumen



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20**
Backzeit : **30**

Zutaten

Für die Cakes:

- 200 g Raclette 8 Blumen
- 120 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Beutel Backpulver
- 8 cl Walnussöl
- 10 cl Vollmilch
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

- 50 g Raclette 8 Blumen
- 25 cl Sahne (35 %) Isigny
- Ein paar essbare Blütenblätter
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Backofen auf 180 °C vorheizen (Stufe 6).
   In einer Schüssel Eier, Mehl, Backpulver und Pfeffer mit einem Schneebesen verquirlen.
2. Nach und nach das Öl und die leicht erwärmte Milch hinzugeben.
3. Den zuvor in kleine Würfel geschnittenen Käse hinzufügen und alles vorsichtig mit einem Spatel vermengen.
   Den Teig in die kleinen, ungefetteten Cupcake-Formen geben.
4. Für 30 Minuten in den Ofen schieben.
5. Aus dem Ofen nehmen und bei Raumtemperatur beiseite stellen.
6. Derweil die gut gekühlte Sahne in die Schüssel eines Rührgeräts geben.
7. Sahne schön steif schlagen.
8. Mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
9. Schlagsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
10. Cupcakes großzügig mit Sahne garnieren, dann mit den Blütenblättern und dem in kleine Würfel geschnittenen Käse dekorieren.

? **Tipp:** Verwenden Sie andere gewürzte Raclette-Käse für noch mehr Genuss und Geschmack!