

Muffin/Cupkake



Art.-Nr. 661011



STÄDTER®

## Herzhafte Glücks-Kekse mit Obatzter

FÜR CA. 50-60 KEKSE (2-3 BLECHE) | ARBEITSZEIT: CA. 15-25 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-15 MIN.

**Zutaten für den Mürbeteig:** 300 g Mehl, 200 g Butter, 3 EL Wasser, 1 TL Salz, 1 EL Kräuter nach Wahl, 2 Prisen Pfeffer, 2 Prisen Cayenne Pfeffer, 1 Prise Muskat |  
**Zutaten für den Obatzter:** ½ Zwiebel, 180 g reifer Camembert, 20 g weiche Butter, 150 g Frischkäse, 1 TL Paprika edelsüß, 3 Prisen Pfeffer, 1 Prise gemahlener Kümmel, Salz nach Belieben, etwas Schnittlauch zum Garnieren

### Zubereitung des Mürbeteigs:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen in Folie gewickelt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig 3 mm dünn ausrollen und Glücksmotive und Zahlen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 10-15 min backen.

### Zubereitung des Obatzter:

Zwiebeln und Camembert in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Camembert zu den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und alles kräftig miteinander verrühren. Abschmecken, in eine kleine Schüssel füllen und nach Belieben mit Schnittlauch dekorieren.

