

Schnelle Obazda-Cupcakes

- Tiefkühl-Brezeln (eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt für etwa 1,20 Euro erhältlich)
- Fertiger Obazda (ebenfalls im Supermarkt, im Kühlregal beim Frischkäse)
- Speisequark
- Radieschen
- Schnittlauch
- Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer
- Weiß-blaue Cupcake-Förmchen

Und so geht's:

Tiefgefrorenen Laugenteig auftauen lassen. Sobald er weich ist, zu etwa Golfball-großen Kugeln formen und in die Muffin-Förmchen legen. Nach Anleitung im Ofen aufbacken, bis die Kugeln außen goldbraun sind.

In der Zwischenzeit den fertigen Obazda mit ca. 2-3 Esslöffeln Speisequark verrühren, damit er schön cremig ist. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Obazda-Creme mit einem Spritzbeutel auf die erkalteten Laugen-Bällchen geben. Mit Paprika-Pulver würzen und mit Radieschen und Schnittlauch verzieren. Fertig.

An Guadn!

