

Nuss Nougat Cupcakes



Einkaufsliste:

40 Mini Gugel/ Mini Cupcakes oder 25-20 größere Cupcakes

Für den Teig:

180g Mehl

1/2TL Natron

1/4TL Backpulver Backpulver

Prise Salz

140g Zucker

Etwas Vanillemark

180ml Sahne

1EL Kakao

60g Butter

2EL Nussnougatcreme

2Eier

100g Frischkäse

100ml Sahne

50g Nussnougatcreme

1-2 EL Puderzucker

So wird's gemacht

Für die Küchlein Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen, Mehl, Salz, Kakao, Natron und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Nussnougatcreme hinzufügen, weiter gut aufschlagen, Eier hinzugeben, dazwischen immer gut verrühren. Nun abwechselnd Sahne und Mehlmasse in den Teig geben, gut umrühren aber nicht zu lange. Masse in die vorbereitete Formen geben. Bei MiniGugelhupf empfehle ich den Teig in einen Spritzbeutel zu geben und den Teig in die Förmchen zu spritzen (etwa $\frac{3}{4}$ voll). Küchlein etwa 15-25 (je nach Größe) Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Komplette auskühlen lassen.

Nussnougatcreme mit dem Puderzucker und 30ml Sahne schmelzen, abkühlen lassen. Frischkäse cremig schlagen, Sahne unterrühren und aufschlagen bis die Masse fest wird, unter Rühren die Nuss-Nougat-Masse hinzugeben, weiter aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (z.B. französische, 7mm) füllen und kleinen Tupfen auf die Cupcakes oder Gugel geben. Mit Zuckerdekor, Schokoraspel oder Haselnüssen dekorieren und kalt servieren.