

# Nougat-Baileys-Cupcakes mit Giotto



## Zutaten

80 g Butter  
240 g Zucker  
200 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 EL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1 TL Zimt  
1 EL Vanillezucker  
1 Msp. Salz  
120 ml Sahne  
120 ml Milch  
3 EL Baileys  
2 Eier  
24 Giotto-Kugeln

## Für die Creme:

200 g Backnougat-Schokolade  
50 ml Baileys  
50 g Puderzucker  
350 ml Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
200 g Frischkäse

## So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier einrühren. Alle trockenen Zutaten mischen, Baileys, Sahne und Milch mischen. Im Wechsel zu der Butter-Ei-Masse geben, zu einem glatten Teig verrühren.

Teig zu 2/3 in die Formen geben und jeweils einen Giotto in die Mitte drücken. Küchlein 20-22 Minuten backen.

Derweil das Nougat gemeinsam mit dem Baileys und 50 ml Sahne schmelzen und kalt stellen. Sobald die Masse abkühlt ist, Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, Frischkäse einrühren und unter rühren löffelweise die Nougat-Baileys-Masse einrühren. Masse auf die abgekühlten Küchlein mit einer Sterntülle spritzen und mit einem Giotto dekorieren.

