

Nougat-Muffins mit Frischkäse

Schnelle Nougat-Muffins mit Haselnussglasur und Frischkäse-Füllung.

etwa 12 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

All-in-Teig:

125 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)
4 EL Milch

Füllung:

etwa 100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Haselnussglasur
etwa 75 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Wie backe ich einfache Nougat-Muffins mit Füllung?:

1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Für den Teig Nuss-Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Nougat, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Geschmolzenes Nougat unterrühren.



3 Füllung zubereiten:

Doppelrahm-Frischkäse mit Vanillin-Zucker verrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 1 Teelöffel Teig in die Förmchen geben. Auf den Teig einen knappen Teelöffel Frischkäsemasse geben. Den übrigen Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig auf dem Frischkäse verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Muffins in den Papierförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Haselnussglasur nach Packungsanleitung schmelzen und mit einem Teelöffel auf den Muffins verteilen. Nougat in kleine Stückchen oder Täfelchen schneiden, auflegen und fest werden lassen.

