

# Nougat-Muffins mit Nougat-Topping

Nougat-Muffins mit einer leckeren Nougatcanache

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

#### All-in-Teig:

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

#### Topping:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
300 g Schlagsahne  
75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter  
100 g Butter  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

## 1 Vorbereiten:

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

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

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. Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Muffins aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Topping:**

Nougat grob hacken. Sahne kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre, Butter und Nougat unter Rühren darin schmelzen. Masse in eine Rührschüssel geben und bei Zimmertemperatur erkalten lassen. Anschließend mit dem Mixer (Rührstäbe) 5 Min. cremig aufschlagen. Gelatine fix unter Rühren einrieseln lassen. Creme etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen, so dass sie anzieht. Dann die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 13 mm) geben und auf die Muffins spritzen. Cupcakes etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins nach Belieben verzieren.

