

Nougat-Cupcakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Sandmasse:

160 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
80 g flüssige Schokolade
3 Dotter (Größe M)
3 Eiklar (Größe M)
90 g Zucker
160 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Nougat-Topping:

40 g Dr. Oetker Nuss Nougat
125 g Crème fraîche
100 ml geschlagenes Schlagobers
40 g gesiebter Staubzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Mokkabohnen

- 1 Für die Masse Butter mit Zucker, Vanillin- Zucker, Aroma und Schokolade mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Buttermasse heben.

Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- 2 Für das Topping alle Zutaten verrühren und mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle gleichmäßig auf die erkalten Muffins spritzen.
- 3 Die Muffins beliebig mit Mokkabohnen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben zusätzlich weichen Nougat auf das Topping geben.

