

Uphill-Cakes

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Nougat-Sandmasse:

40 g Dr. Oetker Nuss Nougat
160 g weiche Butter
120 g Zucker
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver

Kompott-Topping:

30 g Kompottananasstücke (würfelig geschnitten)
70 g abgetropfte, klein geschnittene Kompottbirnen
20 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
100 g körniger Frischkäse (z. B. Landfrischkäse)
75 ml geschlagenes Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

Minzeblätter

1 Nougat-Sandmasse:

Nougat, Butter, Zucker, Aroma, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 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. 25 Minuten

3 Kompott-Topping:

Alle Zutaten verrühren und mit einem Löffel oder Eisportionierer auf den erkalteten Muffins verteilen.

4 Zum Verzieren:

Die Cupcakes vor dem Servieren mit Minzeblättern verzieren.