

Nuss-Nougat-Cupcakes



Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Muffinblech und Förmchen
- Eislöffel
- Spritzbeutel
- Waage
- Messbecher bzw. Messlöffel

Für die Muffins:

150g weiche Butter	schaumig schlagen.
15 g Vanillezucker	und
150 g Zucker	untermixen. Nun
3 Eier	und
1 TL Vanilleextrakt	hinzugeben, und vermischen.
180 g Mehl	und
1 TL Backpulver	miteinander vermengen und unter die Buttermasse heben. Mit dem Eislöffel in jedes Muffinförmchen Teig löffeln.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In das Blech die Förmchen geben und für 18 bis 20 Minuten backen.

Für das Topping:

175 g weiche Butter	mit einem Mixer aufschlagen.
100g Puderzucker	hinzugeben und noch einmal schlagen. Nun noch
4 EL Frischkäse	und
5 EL Nuss-Nougat-Creme	untermixen.
1 Pck Nougat	in der Mikrowelle erwärmen.

In die Muffins ein Loch bohren und das flüssige Nougat hineinfüllen. Das Nuss-Nougat-Topping in einen Spritzbeutel geben und auf die Muffins spritzen. Die Cupcakes nun nach Belieben dekorieren. Für die Ostercupcakes habe eine Grastülle benutzt und mit Schokoeiern und -hasen dekoriert.