



# NOUGAT-MINI-MUFFINS

**ZUTATEN:** für ca. 24 Stück

**Für den Teig:**

50 g Butter  
50 g Niederegger Nougat Nuss  
40 g gesiebter Puderzucker  
50 g abgezogene, gemahlene Haselnüsse  
10 g Weizenmehl, Type 405  
2 Eiweiß, Größe M  
20 g Kristallzucker

**Für die Creme:**

125 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Päckchen Vanillezucker  
30 g Puderzucker  
1 EL Niederegger Nougat Liqueur

**Außerdem:**

100 g Niederegger Weißbrot  
1 Tropfen rote Speisefarbe

## ANLEITUNG:

1. Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sie anfängt zu bräunen. Die Butter durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nougat in der Butter auflösen.
2. Puderzucker, Haselnüsse und Mehl in einen Blitzhacker geben und fein mixen. Eiweiß und Kristallzucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührbesen des Handmixers steif schlagen. Die Nougatbutter und die Nuss-Mehl-Mischung auf die Eischneemasse geben und mit einem Spachtel unterziehen.
3. Die Muffinmulden mit Papier-Backförmchen auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen. Den Teig auf die Muffinformen verteilen. Im mittleren Ofen-Einschub ca. 10 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Creme Frischkäse, Vanillezucker und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handmixers verrühren. Nougat Likör kurz unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel (Spritztülle: 1/2 cm) füllen und auf jeden Muffin ein Häubchen spritzen.
5. Marzipanbrot zerkleinern und mit der Speisefarbe verkneten. Mit Puderzucker bestreuen und ca. 2 mm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher (0,5 cm) kleine Sterne ausstechen und diese auf die Nougatmuffins legen. Im Kühlschrank halten die Nougat-Minimuffins 4 bis 5 Tage. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur bringen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

