



NOUGAT-WALNUSS-TÖRTCHEN

ZUTATEN : für 12 Stück

100 g Niederegger Nuss-Nougat, gekühlt
40 g Walnüsse
300 g Mehl
2 ½ TL Backpulver
½ TL Natron
250 ml Buttermilch
80 ml Pflanzenöl
170 g braunen Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
100 g Niederegger Nuss-Nougat
500 g Mascarpone
40 g Puderzucker
12 Zuckerperlen

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinblechmulden mit Papierkapseln auslegen
2. Nougat grob raspeln, Walnüsse grob hacken. Mehl, Backpulver sowie Natron in eine Rührschüssel geben und gründlich vermischen.
3. Buttermilch, Pflanzenöl, braunen Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben. Mit den Rührstäben des Handmixers verrühren. Walnüsse und Nougatraspel unterziehen.
4. Teig in vorbereitete Papierkapseln verteilen, bei etwa 180 Grad circa 35 Min. backen. Muffins abkühlen lassen.
5. Für die Tupfen den Nougat im Wasserbad auflösen. Mascarpone in eine Rührschüssel geben, mit Puderzucker glatt rühren. Flüssigen Nougat unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Muffins spritzen. Mit Zuckerperlen garnieren.

