Maltesers-Cupcakes mit Nougat

Kleine Sünden mit viel Schokolade und cremig-knusprigem Topping: Rezept für köstliche Maltesers-Cupcakes mit Nougat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Foto: Fiona Henderson

Zutaten

1 Stk.	Muffinform

Für die Cupcakes

120 g	Butter
150 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 ml	Milch
80 g	Milchschokolade
60 g	Malteserkugeln (zerkrümelt)

Für die Füllung

200 g	Nougat
4 EL	Milch (oder Schlagobers)

Für das Topping

120 ml	Schlagobers
100 g	Zucker
3 EL	Mascarpone
2 EL	Nougat (von der Füllung)
Nach Belieben	Malteserkugeln

Zubereitung

1. Für die Maltesers-Cupcakes mit Nougat zu Beginn das Backrohr auf 190 Grad vorheizen und Papierförmchen auf ein Muffinblech verteilen. Die Maltesers in einen Gefrierbeutel füllen, diesen zubinden. Mit einem Nudelholz oder Topf die Kugeln kleinkrümeln. Backpulver und Mehl in einem Gefäß vermischen.

2. Die Milchschokolade in einen kleinen Topf geben und auf unterster Stufe langsam zum Schmelzen bringen, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Unterdessen Zucker, Vanillezucker und weiche Butter in eine Rührschüssel geben, mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Die flüssige Milchschokolade vorsichtig unterheben.

3. Nun das Mehlgemisch und die Milch abwechselnd unter die Masse rühren. Zuletzt die zerkrümelten Maltesers unterheben. Die Papierförmchen zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen, die Cupcakes etwa 25 Minuten backen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Milch oder Schlagobers mit dem Nougat in einen Topf geben. Auf unterster Stufe langsam erwärmen, immer wieder umrühren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht.

5. Nach der Backzeit die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Von der Oberseite jeweils mittig mit einem Teelöffel ein Loch ausstechen und in jedes Cupcake etwa zwei Teelöffel Nougatcreme füllen. Mindestens zwei Esslöffel Creme für das Topping aufbewahren.

6. Das Topping zubereiten: Das Schlagobers steif schlagen. In einer separaten Schüssel Staubzucker und Mascarpone verrühren. Die restliche Nougatcreme unterheben. Zuletzt das steife Schlagobers unterheben. Sobald die Cupcakes komplett abgekühlt sind, das Topping in einen Spritzsack füllen und auftragen. Nach Belieben mit Maltesers dekorieren.

Tipp

Die Maltesers-Cupcakes mit Nougat kann man zusätzlich mit Schokosplittern oder Zuckerstreuseln verzieren.