Nougat-Cupcakes

Die Nougat-Cupcakes sind beliebte schmackhafte Törtchen. Mit diesem süßen Rezept liegst du voll im Trend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

100 g	Butter
120 g	Zucker
2 Stk.	Eier
120 g	Mehl
2 EL	Kakao
1 TL	Backpulver
100 g	Nuss-Nougatmasse
	Schokostreusel
1 Stk.	Muffinform

Frosting

60 g	Butter
200 g	Staubzucker

60 g	Nuss-Nougatmasse
60 g	Frischkäse

Zubereitung

1. Für die Nougat-Cupcakes das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen und den Backofen auf 180 ° Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die weiche Butter, kleingeschnittene Nougatmasse und Zucker in eine Rührschüssel geben und cremig verrühren. Die Eier einzeln untermischen.

3. Das Mehl mit Kakao und Backpulver vermengen, zur Nougatmischung geben und zu einem Teig verrühren. Teig in die Muffinformen gießen.

4. Im Ofen zirka 15-20 Minuten backen.

5. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten. Dafür die Butter mit Staubzucker verrühren. Den Frischkäse und Nougat unterheben und gut vermengen.

6. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen,die abgekühlten Cupcakes damit dekorieren und mit Schokostreusel bestreuen.

Tipp