

Hügel - Muffins mit Nuss Nougat

Zutaten für: 12 Stück

120	Gramm	Nuss Nougat
180	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
4		Eier
240	Gramm	Mehl
60	Gramm	Speisestärke
2	Teel.	Backpulver
60	ml	Milch
200	Gramm	Kirschgrütze
1	Pack.	Sahnefestiger
500	Gramm	Schlagsahne
		Minze zum Verzieren

Anleitung:

1. Nougat im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Butter, 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Nougat zufügen, unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und mit der Milch kurz unter den Teig rühren.

2. Teig in ein gut gefettetes, mit Mehl ausgestäubtes Muffinblech mit 12 Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen.

3. Aus der Mitte der Muffins mit einem Messer einen Kegel herausschneiden. In die entstandene Vertiefung Kirschgrütze füllen. Die Teigkegel fein zerbröseln. 30 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Sahnefestiger vermischen. Sahne steif schlagen, Zuckermischung dabei einrieseln lassen. 2/3 der Brösel unter die Sahne heben. Kuppelförmig auf die Muffins streichen, mit den restlichen Bröseln bestreuen. Mit Minze verziert servieren.

Zubereitung. ca. 50 Min. pro Stück 480 kcal/2010 kJ Elektroherd: 175C Gasherd Stufe 2 Umluft 155C

Extra: Für Kinder die Hügel Muffins einfach mit bunten Schokolinsen (z. B. Smarties, Handel) oder Zuckerperlen (Fertigprodukt) verzieren.