

Nougat - Muffins

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Nussnougat (Fertigprodukt)
2		Eier (Größe M)
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
300	ml	Buttermilch
220	Gramm	Mehl
75	Gramm	Gemahlene Nüsse
1	geh. TL	Backpulver
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Natron (Backregal)
100	Gramm	Halbbitter-Kuvertüre
50	Gramm	Weißer Kuvertüre

Anleitung:

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Nougat über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker, Butter und Buttermilch verquirlen. Mehl, Nüsse, Backpulver, Salz und Natron mischen, unterheben.

Den Teig halbieren. Lauwarmes Nougat unter eine Teighälfte rühren. Zuerst Nougateteig in die Förmchen füllen. Dann den hellen Teig darauf geben, bis die Form zu $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. Eventuell Teig mit Hilfe einer Gabel marmorieren.

Muffins bei 175 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten backen. Aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen beide Kuvertüren hacken, getrennt über dem warmen Wasserbad schmelzen. Muffins mit der dunklen Kuvertüre bestreichen. Die helle gitterförmig darüber ziehen und fest werden lassen.

Guten Appetit!