

TANNENBAUM-NOUGAT-MUFFINS

ZUTATEN: für ca. 8 Stück

Für den Teig:

50 g »Niederegger Pure« Chocolate Edelzartbitter-Schokolade 58 % Kakao
50 g »Niederegger« Nuss Nougat
50 ml Rapsöl
180 g Weizenmehl, Type 405
75 g feiner Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 TL Natron
50 ml Milch
50 ml »Niederegger« Nougat-Liqueur
1 Ei, Gr. M

Für das Topping:

500 ml Vollmilch
1 Pckg. Vanillepudding-Pulver
70 g Zucker
200 g »Niederegger« Nuss Nougat
250 g weiche Butter
40 g Puderzucker
8 Eiswaffeln

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. 8 Muffin-Mulden mit Papierförmchen auslegen. Niederegger Pure Chocolate Edelzartbitter-Schokolade, 50 g Niederegger Nuss Nougat und Rapsöl im Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und auf Handwärme abkühlen lassen.
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Natron in eine Rührschüssel geben und vermischen. Milch, Niederegger Nougat-Liqueur, Ei und geschmolzene Nougat-Schokolade zugeben. Mit den Rührstäben des Handmixers kurz glatt rühren. Den Teig in die Formen verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
3. 4 EL kalte Milch mit Puddingpulver verrühren. Übrige Milch mit Zucker zum Kochen bringen und das aufgerührte Puddingpulver hinein gießen und aufkochen. Vom Herd nehmen und 200 g Niederegger Nuss Nougat in dem Pudding auflösen. Den heißen Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Zimmerwarme Butter in eine Rührschüssel geben. Die Schüssel kurz in heißes Wasser stellen und die Butter leicht anschmelzen lassen. Puderzucker zugeben. Mit den Rührbesen des Handmixers oder der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten sehr schaumig schlagen. Den Pudding esslöffelweise unter die schaumige Butter schlagen.
5. Die Nougatcreme in einen Spritzbeutel mit Mini-Sterntülle (1 mm Durchmesser) füllen. Einen Kreis auf die Muffins spritzen. Falls nötig, den Rand der Eiswaffeln so abbrechen, dass sie gerade stehen. Die Waffeln umgedreht in die Nougatcreme drücken. Die Eiswaffeln von unten nach oben mit Mini-Tupfen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten, Backzeit: 35 Minuten

