

# MARZIPAN-NOUGAT-CUPCAKE MIT MARZIPANLIKÖRSAHNE

**ZUTATEN:** für 12 Stück

**Für den Teig:**

100 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
3 Eier, Gr. M  
120 g Kristallzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
280 ml Sonnenblumenöl  
200 g Weizenmehl, Type 550  
150 g Speisestärke  
2 Tl Backpulver  
1/2 Tl Natron  
80 g gekühltes Niederegger Nuss-Nougat

**Für die Marzipanlikör-Sahne:**

600 ml Schlagsahne, gekühlt  
1 Päckchen Sahnesteif  
50 g Kristallzucker  
50 ml Niederegger Marzipanlikör  
12 Himbeeren zum Garnieren  
Schale 1 unbehandelten Orange  
  
1 Ei Nonpareilles Gold-Sprinkles  
evtl. 12 Kapstachelbeeren

**ANLEITUNG:**

1. Den Backofen auf 180 Grad, Ober/Unterhitze oder 160 Grad, Umluft vorheizen.  
Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen.
2. Das Niederegger Marzipan Weißbrot in kleine Stücke zupfen und mit Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl unterrühren.
3. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron vermischen. Unter den Teig schlagen. Das gekühlte Niederegger Nuss-Nougat auf der Haushaltsreibe grob reiben und unter den Teig ziehen.
4. Den Teig in die Muffinformen verteilen und in den mittleren Einschub des Backofens schieben.  
Bei 180 Grad, Ober/Unterhitze oder 160 Grad, Umluft, ca. 30 Minuten goldbraun backen.  
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Schlagsahne halb steif schlagen. Sahnesteif und Zucker vermischen, zur Sahne geben und steif schlagen.  
Niederegger Marzipanlikör unterrühren. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Durchmesser) füllen.
6. Auf jeden Cupcake einen 1 cm hohen Tupfen spritzen. Um jeden Tupfen, spiralförmig die übrige Sahne um den Tupfen aufspritzen. Orangenschale über den Cupcakes fein abreiben. Mit Silberperlen bestreuen.  
Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

