

# NOUGAT-CUPCAKE MIT MARZIPAN-NOUGATCREME

**ZUTATEN:** für 12 Stück

**Für den Teig:**

150 g Niederegger Sahne-Nougat  
2 Eier, Grösse M  
120 g Rohrzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
270 ml Sonnenblumenöl  
50 ml Sahne  
200 g Weizenmehl Type 405  
130 g Speisestärke  
1 El Kakaopulver  
2 Tl Dr. Oetker Backpulver  
1 Tl Lebkuchengewürz  
30 g Raspelschokolade

**Für die Marzipan-Nougat-Creme:**

500 ml Vollmilch  
1 Päckchen Puddingpulver, Vanille Geschmack  
100 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
50 g Kristallzucker  
40 g Puderzucker  
150 g Niederegger Nuss-Nougat  
1 El Sonnenblumenöl  
1 El Silberperlen

**ANLEITUNG:**

1. Den Backofen auf 180 Grad, Ober/Unterhitze oder 160 Grad, Umluft vorheizen.  
Eine Muffinform mit Papierbackförmchen auslegen.
2. Niederegger Sahne-Nougat im Wasserbad schmelzen.
3. Eier, Eiweiß, Rohrzucker und Vanillezucker 1 Minute schaumig schlagen. Öl und das geschmolzene Niederegger Sahne-Nougat unterrühren.
4. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver, Backpulver, Natron und Lebkuchengewürz vermischen. Unter den Teig schlagen und Raspelschokolade unterrühren.
5. Den Teig in die Muffinformen verteilen. In den mittleren Einschub des Backofens schieben.  
Bei 180 Grad, Ober/Unterhitze (160 Grad, Umluft), ca. 30 Minuten goldbraun backen.  
Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. 450 ml Vollmilch und Zucker zum Kochen bringen. 50 ml Vollmilch mit Puddingpulver verrühren und in die kochende Milch gießen. Einmal aufkochen lassen. Das Niederegger Marzipan Weißbrot in Stücke zupfen und unter die Creme rühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen.
7. Die temperierte Butter in eine Rührschüssel geben. Die Rührschüssel in heißes Wasser stellen und ca. 2 Minuten anwärmen. Die Butter dabei leicht abschmelzen. Mindestens 4 Minuten schaumig schlagen. Puderzucker zugeben und 1 Minute unterschlagen. Den Pudding glatt rühren und in 3-4 Portionen unter die Butter schlagen. Die Hälfte der Creme in eine zweite Schüssel geben.
8. Niederegger Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte vom Nougat unter eine Cremehälfte rühren. Die helle Creme marmorähnlich unterziehen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Durchmesser) füllen und auf die Cupcakes spritzen.
11. Unter den restlichen, geschmolzenen Nougat, Öl rühren und auf die Cremetupfen träufeln.  
Mit Silberperlen bestreuen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

