



# NOUGAT

AUS TRADITION

## NOUGAT-WALNUSS-TÖRTCHEN

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

100 g Niederegger Nuss-Nougat, gekühlt  
40 g Walnüsse  
300 g Mehl  
2 ½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
250 ml Buttermilch  
80 ml Pflanzenöl  
170 g braunen Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
100 g Niederegger Nuss-Nougat  
500 g Mascarpone  
40 g Puderzucker  
12 Zuckerperlen

### Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinblechmulden mit Papierkapseln auslegen
2. Nougat grob raspeln, Walnüsse grob hacken. Mehl, Backpulver sowie Natron in eine Rührschüssel geben und gründlich vermischen.
3. Buttermilch, Pflanzenöl, braunen Zucker, Vanillezucker und Ei zugeben. Mit den Rührstäben des Handmixers verrühren. Walnüsse und Nougatraspel unterziehen.
4. Teig in vorbereitete Papierkapseln verteilen, bei etwa 180 Grad circa 35 Min. backen. Muffins abkühlen lassen.
5. Für die Tupfen den Nougat im Wasserbad auflösen. Mascarpone in eine Rührschüssel geben, mit Puderzucker glatt rühren. Flüssigen Nougat unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Tupfen auf die Muffins spritzen. Mit Zuckerperlen garnieren.

