

TIRAMISU-KUGELN

ZUTATEN: für 35 Stück

Für den Teig:

75 g Niederegger Nussnougat
40 g Butter
1 Ei, Größe M
100 g Kristallzucker
50 g Mehl
15 g Speisestärke
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Espresso-Instantpulver

Für die Creme:

50 g Mascarpone
125 g weiche Butter
60 g Puderzucker
½ TL Vanillemark
1 EL Niederegger Nougat-Likör

Für das Gelee:

2 EL rotes Johannisbeer-Gelee
20 g Kristallzucker

ANLEITUNG:

1. Den Backofen auf 180 Grad, Ober/Unterhitze oder 160 Grad, Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Nougat mit Butter in eine Metallschüssel füllen. Im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Das Ei in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer 2 Minuten schaumig schlagen. 75 g Zucker zugeben und weitere 4 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Espresso-Instantpulver vermischen und auf den Eierschaum sieben. Die geschmolzene Nougat- Butter zugießen. Mit einem Gummischaber zu einem glatten Teig vermischen.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (4 mm Ø) füllen. Haselnussgroße Tupfen mit 1 cm Abstand (der Teig läuft etwas auseinander) auf beide Backbleche spritzen. 25 g Zucker auf die Teigtupfen streuen
4. Bei Ober/Unterhitze die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und bei 180 Grad, ca. 9 Minuten backen. Bei Umluft beide Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben und bei 160 Grad, 5 Minuten backen. Die Kekse sollten innen noch einen weichen Kern haben.
5. Die Kekse abkühlen lassen und vom Backpapier lösen.
6. Für die Creme den Mascarpone auf Zimmertemperatur erwärmen. Weiche Butter, 30 g Puderzucker und das Vanillemark in eine angewärmte Rührschüssel füllen. Mit dem Mixer ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Mascarpone mit 30 g Puderzucker und Nougatlikör glatt rühren und kurz unter die Butter rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø) füllen. Die Hälfte der Kekse umdrehen und mit einem Klecks Creme bespritzen. Jeweils einen zweiten Keks darauf geben und etwas andrücken.
7. Johannisbeer-Gelee mit Zucker in einen Topf geben und 1 Minute kochen. Das Gelee etwas abkühlen und jeweils einen Klecks auf die Kekse geben.
Die Kekse halten luftdicht verschlossen und kühl gestellt ca. 1 Woche.

Zubereitungszeit: 50 Minuten / Backen: 9 Minuten bei Ober-/Unterhitze oder 5 Minuten bei Umluft

