

# Nuss-Nougat-Muffins

12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Muffinblech (12er):

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen

### Teig:

80 g Butter, weich

70 g Dr. Oetker Nuss Nougat

120 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum

3 Eier

190 g Mehl

1 TL Dr. Oetker Backpulver

80 g Haselnüsse, gemahlen

75 ml Milch

### Nougat-Füllung:

80 g Dr. Oetker Nuss Nougat

### Zum Bestreichen und Verzieren:

100 g Dr. Oetker Kuchenglasur hell

50 g Dr. Oetker Nuss Nougat

50 g Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

## 1 Vorbereiten:

Muffin-Förmchen ins Muffinblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 2 Teig:

Butter mit Nuss Nougat, Zucker, Vanillin Zucker und Aroma in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Nüssen mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Milch kurz einrühren.

## 3 Nougat-Füllung:

Teig gleichmässig in die Muffin-Förmchen füllen. Nougat in 12 Stücke schneiden und mittig in die Masse drücken.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 25 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

④ **Zum Bestreichen und Verzieren:**

Kuchenglasur hell mit erweichtem Nougat verrühren und die abgekühlten Muffins damit bestreichen. Die weisse Glasur in ein Spritztütchen geben und die Muffins damit verzieren.