

# The Pastry Chef

## Nuss-Nougat-Cupcakes



### Zutaten für die Cakes:

- Etwas Butter + Etwas gemahlene Haselnüsse zum Einfetten und Einstreuen der Muffinform
- 2 Eier (M)
- 100 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Milch
- 150 g Haselnüsse
- 80 g glutenfreie Speisestärke
- 40 g Backkakao
- 1/4 TL Backpulver

### Zutaten für das Frosting & die Deko:

- 150 g Nuss-Nougat-Creme
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Sahne
- 100 g zimmerwarme Butter
- 12 Mandeln
- 50 g Vollmilchschokolade
- Etwa 30 g brauner Zucker

## **So geht's:**

1. Ein Backblech mit Butter einfetten und mit Haselnüssen ausstreuen. Alternativ könnt ihr aber natürlich auch einfach Muffinförmchen benutzen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Die Eier mit Zucker und Salz mit dem Handrührgerät für etwa 2-3 Minuten schaumig aufschlagen. Dann nach und nach das Öl und die Milch hinzufügen.
3. Nüsse, Speisestärke, Backkakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen und zu den trockenen Zutaten geben. Alles kurz verrühren bis gerade so eine homogene Masse entstanden ist.
4. Den Teig in die Muffinform füllen und für etwa 20 Minuten backen. Dann die Stäbchenprobe machen und die Cupcakes aus dem Backofen nehmen. Etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen. Vollständig erkalten lassen.
5. In der Zwischenzeit das Frosting zubereiten: Die Schokolade sehr fein hacken und zusammen mit der Nuss-Nougat-Creme in eine Schüssel geben.
6. Die Sahne erhitzen. Sie sollte aber noch nicht kochen, da sie sonst anfängt zu flocken! Die erhitzte Sahne zur Schokoladen-Nougat-Creme-Mischung geben und gut verrühren. Wenn sich alles aufgelöst hat, könnt ihr die Schüssel beiseitestellen und alles abkühlen lassen.
7. Nach dem Abkühlen die zimmerwarme Butter mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen. Die Nuss-Nougat-Masse nach und nach löffelweise dazugeben und gut unterrühren.
8. Nun könnt ihr die Cupcakes mit dem Frosting mit Hilfe einer Spritztülle garnieren. Damit das Frosting nicht zu weich wird, könnt ihr die Cupcakes nun nochmal in den Kühlschrank stellen.
9. Für die "Haselnüsse" die Vollmilchschokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die Mandeln an einer Seite kurz eintauchen und dann in dem braunen Zucker wälzen. Auf Backpapier aushärten lassen.
10. Jetzt könnt ihr die Cupcakes mit den "Haselnüssen" garnieren. Fertig!