

"Kirsch-Nougat-Muffins" von G. Lühning-Tuchtenhagen, Arpke



**1 Glas (720 ml)
Schattenmorellen**

130 g weiche Butter

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

8 EL Nuss-Nougat

170 g Mehl

60 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

3 EL zarte Haferflocken

Fett für die Förmchen

**Semmelbrösel zum
Ausstreuen**

3 EL grobe Haferflocken

Schattenmorellen abtropfen lassen. Butter mit beiden Zuckersorten und dem Salz cremig rühren. Erst die Eier nacheinander und dann 3 EL vom Nuss-Nougat zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und nach und nach unter die Butter-Nougatcreme rühren. Nun die zarten Haferflocken und die Kirschen untermischen.

Teig in eingefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Muffinförmchen (12er Blech) füllen. Mit den groben Haferflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Gas: Stufe 3, Umluft: 170°C). Auskühlen lassen.

Das übrige Nuss-Nougat in eine Spritztüte mit spitzer Tülle füllen oder Pergamentpapier zu einer Tüte mit dünner Spitze drehen. Das Nuss-Nougat von oben in die Muffins spritzen. Mit etwas Nougat verzieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.