

Baumstamm-Cupcakes mit Nougat-Topping

Ein MUSS für jeden Marzipan und Nougat-Fan. Ich liebe Nougat. Aus dem Teig erhaltet Ihr 12-14 normal Große Cupcakes.

Für die Cupcakes:

225g Zucker
125g weiche Butter
3 Eier (auf Raumtemperatur)
Mark einer Vanilleschote
200ml Milch
200g Mehl
100g gemahlene Mandeln
½ P. Backpulver
½ TL Natron
12 Baumstämme (ich nehme die von Aldi, die finde ich am Besten)



Für das Topping:

400g Nougat
200g Sahne

Deko:

12 Marzipankartoffeln

Backzeit und Temperatur:

Bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Für das **Topping** den Nougat in Stücke schneiden. Die Sahne einmal kurz aufkochen und über den Nougat gießen. Vorsichtig glatt rühren, mit Klarsichtfolie direkt an der Oberfläche abdecken und in den Kühlschrank stellen. Sobald die Nougat-Sahne Kühlschranktemperatur hat wird diese mit dem Rührgerät aufgeschlagen bis sie so fest wie Sahne ist. Sollte dies nicht ganz gelingen, gebt einfach noch 1 P. Sahnesteif dazu.

2. Für die **Cupcakes** den Zucker mit der Butter und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Die Eier einzeln untermischen. Mehl mit Backpulver, Natron und Mandeln mischen und abwechselnd mit der Milch kurz unter die Zuckermasse rühren bis sich alles gut verbunden hat.

Die Baumstämme in Stücke schneiden und unter den Teig heben. Nun den Teig auf Eure Cupcake-Förmchen gleichmäßig verteilen. Ich benutze immer einen Eisportionierer oder zwei Eßlöffel.

Nun werden die Cupcakes bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten gebacken. Bitte die Stäbchenprobe machen, da jeder Backofen anders backt.

Nach dem Backofen die Cupcakes auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Jetzt kann die Nougatsahne in einen Spritzbeutel (ich habe eine Sterntülle eingesetzt) gefüllt werden und die Cupcakes damit dekoriert. Zum Schluss kommt noch eine Marzipankartoffel oben drauf.

Gutes Gelingen ☺