

# GLÜCKSCUPCAKES „NOUGAT“



## ZUTATEN

### Für den Teig:

150g weiche Butter  
75g Zucker  
3 Eier  
150g Haselnüsse gehackt  
75g Zartbitterschokolade  
gehackt  
150g Mehl  
2TL Backpulver

### Für das Topping:

250ml Schlagsahne  
100g Nougat  
75g Zartbitterschokolade

### Für die Deko:

1 Packung  
Glückstaler „Nougat“  
von Wicklein

## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 45min (ohne Back -und Kühlzeiten)

Menge: 12 Stück

Kann man Glück eigentlich kaufen? Auf jeden Fall kann man Glück backen :)

Und damit Ihr das ab sofort auch könnt, ist hier das Rezept zu unseren herrlichen Nougat Glücks Cup Cakes.

Unser Rezept ist wieder für 12 Muffins ausgelegt, das heißt Ihr braucht eine Muffinform mit Platz für 12 Stück und ggf. Papiermanschetten.

**Wir fangen am besten mit der Vorbereitung für unser Topping an**, da dieses etwa 2 Stunden kühl gestellt werden muss, bevor wir es weiterverarbeiten können. Dieser Arbeitsschritt lässt sich übrigens auch schon am Vortag erledigen.

Für unser Topping nehmen wir zunächst 75g Zartbitterschokolade und hacken diese in grobe Stücke.

Dann gebt ihr die Schlagsahne in einen Topf und erhitzt diese.

Ist die Sahne warm, nehmt Ihr den Topf kurz von der Platte und gebt die gehackte Schokolade und den Nougat dazu. Ihr könnt auch, falls Ihr keinen Nougat habt, eine sehr wohlschmeckende, sehr bekannte Nuss-Nougatcreme verwenden.

Wenn Ihr beides in der warmen Sahne habt, rührt ihr das Ganze mit einem Schneebesen um, bis es sich aufgelöst hat, stellt es nochmal auf die Herdplatte und lasst es einmal kurz aufkochen.

Schon sind unsere Vorbereitungen für das Topping abgeschlossen. Jetzt müsst Ihr das Ganze nur noch für mind. 2 Stunden kühl stellen.

**Tipp:** Wenn Ihr die Schokosahne vor dem Kühlen aus dem heißen Topf in eine andere Schüssel umfüllt, kühlt es schneller ab und ihr spart Energie, die euer Kühlschrank sonst verschwenden würde, um den heißen Topf zu kühlen. Denkt an eure Umwelt :)

### Gut, kommen wir zum Muffinteig.

Bevor wir anfangen, stellt euren Ofen schon mal auf 180 °C Oberhitze/ Unterhitze ein, dann ist er vorgeheizt, bis wir den Teig gemacht haben.

Auch für den Teig braucht Ihr 75g Schokolade. Diese solltet Ihr aber etwas kleiner hacken, als für das Topping. Ihr könnt auch einfach in der Backabteilung im Supermarkt Schokostücke oder Schokotropfen oder Ähnliches kaufen und diese verwenden.

Jetzt schlagt Ihr eure weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät auf, bis sie hell und schaumig ist. Anschließend gebt Ihr die Eier dazu und rührt sie unter, bis Ihr eine glatte Masse habt.

Dann gebt Ihr Mehl und Backpulver dazu und rührt sie auf kleinster Stufe unter.

Zum Schluss nur noch die Haselnüsse und die gehackte Schokolade mit der Hand unterheben und schon ist euer Muffinteig einsatzbereit.

Jetzt müsst Ihr die Masse nur noch in eure Muffinformen geben und ab damit in den Ofen.

**Tipp:** Ich befülle meine Muffinformen immer mit Hilfe eines Spritzbeutels. Das geht einfacher und macht weniger Kleckerei als mit einem Löffel oder ähnlichem.

Backt eure Muffins für ca. 20-25 min. Ihr könnt nach 20min mal mit einem Holzspieß in einen Muffin stechen, wenn dann noch Teig am Spieß klebt, wisst Ihr, dass sie noch nicht fertig sind.

Wenn eure Muffins fertig gebacken sind, habt Ihr erst mal eine kleine Verschnaufpause, weil sie erst abkühlen müssen bevor wir unser Topping obendrauf geben. Sind die Muffins noch zu warm läuft das Topping nämlich davon ;)

Ihr könnt ja die Zeit nutzen und schon mal eure Küche ein bisschen aufräumen oder auch schon mal einen leckeren Glückskeks naschen. Mmmh, superlecker. Aber Vorsicht! Nicht alles wegknabbern, sonst bleibt später nichts mehr zum Dekorieren übrig.

Sind die Muffins schon abgekühlt? Dann können wir ja weiterarbeiten.

Nehmt eure vorbereitete Toppingmasse und schlagt sie in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät auf, bis sie heller und voluminöser geworden ist.

Sollte eure Masse etwas zu fest geworden sein und lässt sich nicht aufschlagen, dann macht sie einfach im Wasserbad oder auf kleinster Stufe in der Mikrowelle etwas weich.

Ist die Nougatsahne schön aufgeschlagen, füllt Ihr sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritzt die für Cupcakes typischen Rosetten auf eure abgekühlten Muffins.

Das sieht schon ganz ordentlich aus, aber für den absoluten Blickfang und für den gewissen „Crunch“ dekoriert Ihr sie jetzt noch mit unseren Nougat Glückskekse.

Wie immer beim Dekorieren sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Tobt euch aus! Ganze Kekse, vielleicht noch ein paar zerbröselte Kekse ... Noch gehackte Schokolade übrig? Die kann auch noch mit drauf.

Und Tada! Jetzt könnt auch Ihr Glück backen und eure Freunde und Familie mit euren Nougat Glücks Cup Cakes glücklich machen. Denn wie jeder weiß, geht Glück ... (ähm evtl. auch Liebe) ja bekanntlich durch den Magen.

Und jetzt wünsche ich euch viel Spaß und viel Erfolg beim Nachbacken.  
Alles Liebe eure Katinka