

Kirsch-Nougat-Muffins bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 großes Glas Schattenmorellen (720 ml), 130 gr weiche Butter, 50 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 3 mal Eier, 8 Esslöffel Nuss- Nougat, 170 gr Mehl, 60 gr Speisestärke, 1 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel zarte Haferflocken, 3 Esslöffel grobe Haferflocken, Fett für die Formen, Semmelbrösel zum Ausstreuen.

Die Vorbereitungen:

Backofen (E-Herd: 200°C / Gas: Stufe 3 / Umluft: 170°C) vorheizen.
Schattenmorellen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Butter mit beiden Zuckersorten und dem Salz cremig rühren. Erst die Eier nacheinander und dann 1/3 vom Nuss-Nougat zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver miteinander vermischen und nach und nach unter die Butter-Nougatcreme rühren. Nun die zarten Haferflocken und die Kirschen untermischen. Teig in eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Muffinförmchen (12er-Blech) füllen. Mit den groben Haferflocken bestreuen. Im Backofen 20-30 Minuten backen. 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.