

Rezept

# Gefüllte Nougat-Muffins

Ein Rezept von Gefüllte Nougat-Muffins, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Nuss-Nugat-Masse	<b>60 ml</b> Milch
<b>150 g</b> Doppelrahmfrischkäse	<b>2 EL</b> Puderzucker
<b>4 EL</b> Amaretto (ital. Mandellikör, nach Belieben)	<b>250 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>2</b> Eier	<b>50 ml</b> neutrales Öl
<b>120 g</b> Zucker	<b>150 g</b> Joghurt
<b>24</b> große TK-Himbeeren	<b>12</b> Papierförmchen oder Butter fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen oder die Mulden fetten. Das Nougat in Stücke schneiden und in der Milch bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen, dann vom Herd nehmen.
2. Den Frischkäse mit Puderzucker und nach Belieben 1 EL Amaretto glatt verrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen. Zuerst Eier, Öl, Zucker und Joghurt mit dem Schneebesen verrühren, dann die Nougatmilch und nach Belieben den übrigen Amaretto unterrühren. Zuletzt die Mehl Mischung mit einem Löffel zügig unterrühren.
3. Die Förmchen bis leicht über die Hälfte mit Teig füllen. Jeweils 1 TL Frischkäsemasse in die Mitte des Teigs geben und 2 gefrorene Himbeeren in den Frischkäse setzen. Den übrigen Nougat Teig darüber verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann aus den Mulden lösen und vollständig abkühlen lassen.