

Rezept

Gefüllte Nougat-Muffins

Ein Rezept von Gefüllte Nougat-Muffins, am 14.04.2026

Zutaten

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