

Marmor-Küchlein mit Nougat-Mascarpone

Für vier Portionen:

| | | |
|--------------------|----------------------|-----------------|
| 100 g Nougat | 30 g flüssige Butter | 80 g Zucker |
| 1 EL Vanillezucker | 1 Prise Salz | 100 g Butter |
| 4 Eier | 200 g Mehl | 1 TL Backpulver |
| 2 EL Kakao | 150 g Mascarpone | 12 Himbeeren |
| 12 Minzblättchen | Puderzucker | |

Außerdem:

| | |
|----------------|--------------------|
| 1 Silikonmatte | 12er Mini-Guglhupf |
|----------------|--------------------|

Den Nougat in das Gefrierfach legen. Die Silikonmulden mit der flüssigen Butter einfetten und auf das Backofenrost stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils eine halbe Minute unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Ei-Zucker-Mischung sieben. Alles gut verrühren.

Die Hälfte des Teigs in die Silikonmulden füllen, dafür die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver verrühren. Den dunklen Teig ebenso in den Spritzbeutel füllen und auf den hellen Teig geben. Mit einem Löffelstiel beide Teige marmorieren.

Im vorgeheizten Backofen 15-18 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Anschließend die Küchlein kurz in der Form abkühlen lassen, dann aus den Mulden drücken und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Mascarpone mit den Schneebesens des Handrührers schaumig aufschlagen. Den Nougat in die Mascarpone raspeln und unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Küchlein dressieren. Mit einer Himbeere, einem Minzblatt dekorieren und zuletzt mit Puderzucker bestäuben. Die Küchlein auf einer Platte anrichten.

Horst Lichter am 04. Februar 2017