

Kirsch Nougat Cupcake



Zutaten

Teig:

8 cl ECKES Edelkirsch
100 g getrocknete Kirschen
50 g Zartbitterkuvertüre
50 g Nussnougat
75 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
½ TL Salz
75 g Mehl
1 TL Backpulver
Fett für die Form

Topping:

4 cl ECKES Edelkirsch
150 g Creme fraiche
50 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Sauerkirschfruchtaufstrich
15 g Blitzgelatine

Teig

Die Kirschen hacken und in 8 cl ECKES Edelkirsch einweichen. Kuvertüre und Nougat hacken. Butter in einem Topf schmelzen und beides darin unterrühren, bei kleiner Resthitze schmelzen. Dann vom Herd nehmen. Kirschen mit Sud dazu geben und alles etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180°C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu festem Schnee schlagen. Eigelbe mit dem übrigen Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Butter-Schokoladen-Mischung unter den Teig ziehen. Zum Schluss den Eischnee unterarbeiten.

Teig in die Muffinformen verteilen und mittig im Backofen ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Topping

Crème fraiche und Frischkäse mit der Konfitüre, der Blitzgelatine und 4 cl ECKES Edelkirsch glatt rühren und kurz einziehen lassen. Das Ganze ca. 10 Min. kalt stellen.

Tip: Wer will, kann das Topping mit Kirschen und Schokosplittern garnieren.

