

Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme



Mein Märzanfang war eher herzhaft, habe ich eben festgestellt, als ich meine Startseite durchsah. Wie gut, dass ich gestern mal wieder Zeit und Muse hatte, um Cupcakes zu backen! Für die Cakes habe ich mein Bananenkuchen-Rezept etwas abgewandelt, falls ihr also einen Kuchen machen wollt, befolgt den ersten Teil des Rezepts. Statt Schoki kommen dann 100 g gehackte Nüsse hinein, manchmal ersetze ich auch einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln.



Mit Nougatbuttercreme werden diese bananigen Küchlein zu einem erstklassigen, sündigen Cupcake. Die verbliebenen (die Naschkater und ich gestern nicht aufgefuttert haben), habe ich heute den Kollegen mitgenommen. Erstaunte Blicke erntete ich bei der Ankündigung, was im Kühlschrank stehe. Gibt es einen Anlass, wurde ich gefragt. Als ob eine Naschkatze einen Anlass bräuchte, um zu backen!

Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme

Naja, ein wenig den Einstand nachfeiern könnte man damit auch. Aber eigentlich - kann man sich den Arbeitsalltag auch einfach mal versüßen, oder nicht?

Für 12 Cakes:

100 g Butter oder Margarine
70 g Zucker
1 Prise Salz
2 Prisen gemahlene Vanille
2 Eier
1 geh. TL Backpulver
300 g Mehl
100 g Schokotröpfchen oder grobe Schokoraspeln

Für die Creme:

3 reife Bananen
300 ml Milch
45 g Zucker
75 g Nougat
100 g weiche Butter

Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen oder ausfetten. Für die Creme den Pudding nach Anleitung kochen, jedoch mit den oben angegebenen Mengen. Der Pudding wird so fester und eignet sich besser für die Creme. Eine Frischhaltefolie direkt auf den frischen Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet und ihn abkühlen lassen. (Im Winter stelle ich ihn auf den Balkon, dann geht es total schnell.) Für die Kuchen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die 2 Eier dazugeben und zu einer cremig-schaumigen Masse rühren. Die Bananen schälen, stückeln und fein zerdrücken, dann zur Eimasse geben.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach unter die Bananen-Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Schokotröpfchen unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und 20-25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich die Stäbchenprobe.

Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen (Balkon, falls vorhanden).

Die Butter für die Creme schaumig schlagen, dann den Pudding (falls er doch eine Haut bekommen hat, diese entfernen) portionsweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Buttercreme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (das geht gut, wenn man den Beutel in einen Messbecher stellt und über den Rand stülpt) und Hauben auf die einzelnen Küchlein spritzen.[nurkochen]

Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme



TIPP:

Wer mag, kann die Cupcakes mit einem Bananenchip verzieren.
Kommt gut und genussvoll durch die Woche, auch wenn der Winter noch mal grüßt und es nasskalt und grau ist! Dann kann man sich die gute Laune ja einfach backen! ;)
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

1

Send email