Mozart-Muffins

Zutaten:

Für den Teig:
100 g Nougat
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
10 g Stärke
100 g Marzipanrohmasse
80 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
250 ml Milch
1 Ei
1 Prise Salz
Für den Guss:
100 g Nougat
ca. 10 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse in kleine Stückchen reisen, mit den "feuchten" Zutaten pürieren, Die trockenen Zutaten hinzugeben und gut mischen. Bei 180° Celsius ca. 25 Minuten backen.
Das Nougat im Wasserbad schmelzen, auf die ausgekühlten Muffins streichen und mit etwas gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Tipp: Ideal für Liebhaber von Mozartkugeln.