

## Horst Lichter | Marmorküchlein mit Nougat-Mascarpone

---

### Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g Nougat
- etwa 30 g flüssige Butter zum Einfetten
- 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 zum Bestreuen

### Außerdem:

1 Silikonmatte 12er Mini Guglhupf

### Zubereitung:

Den Nougat in das Gefrierfach legen.

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

Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils 1/2 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 Schneebesen 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.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 04.03.2017*

*Prominente Gäste: Jana Ina Zarella & Hubertus Meyer-Burkhardt*