NOUGATHÖRNCHEN

4.6 bei 13 Bewertungen

30 min | Süßer Germteig | 30 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig anschließend zu einem Rechteck (ca. 30 x 80 cm) dünn ausrollen. Eine Teighälfte mit Nougatcreme bestreichen und die andere Hälfte nun darüber legen. In gleichmäßige Dreiecke schneiden und zu Kipferl aufrollen. Die Kipferl mit Ei bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Die Kipferl bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Damit sich die Nougatcreme gut verstreichen lässt, stell' sie einfach bei 60 Grad einige Minuten in den Backofen.

Zutaten

CA. 12 STÜCKE

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

Nougatcreme

ZUM BESTREICHEN

1	Ei