



Nougat-Brioches

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Butterart, köstlich, schmecken nicht nur den Kinder.

Zutaten

- Für ca. 15 Stück:
- 500 g Mehl, gesiebt
- 1 Würfel Hefe
- 500 ml lauwarme Milch
- 45 g Zucker
- 6 ganze Eier
- 1/2 Tl Salz
- 150 g weiche Butter in Stücken
- 200 g Nougat in gleichmäßigen Würfeln
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert, zum Bestreichen
- Ca. 15 Blechförmchen oder Muffins Förmchen

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit 1 Prise Salz mischen. Die Hefe mit 1 El Zucker in die warme Milch bröckeln, verrühren, auflösen. In die Mitte geben und etwas mit dem Mehl zu einem Vorteig vermengen.

Schritt2

Zunächst mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 - 25 min. aufgehen lassen.

Schritt3

Den restlichen Zucker mit den Eiern zum Vorteig geben und mit den Knethaken glatt verarbeiten.

Schritt4

Die Butter in Stücken nach und nach unterarbeiten, schön glatt und glänzend verkneten, der Teig sollte elastisch sein.

Schritt5

Wiederum abgedeckt aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Schritt6

Danach wieder gut durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In 15 gleichmäßig große Stücke schneiden, zu Kugeln rollen..

Schritt7

In ausgebutterte Einzelförmchen oder Muffin Förmchen setzen und jeweils 1 Nougatwürfel hinein drücken.

Schritt8

Wieder abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt9

Mit dem Eigelb bestreichen und für 15 - 16 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben. (Mittlere Schiene)

Schritt10

Danach aus dem Herd nehmen, abkühlen lassen und erst jetzt aus den Förmchen lösen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nougat-brioche/>