



# 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/>