

Rezept

Nuss-Nougat-Blume

Ein Rezept von Nuss-Nougat-Blume, am 05.12.2025

Zutaten

Rezeptmenge 1 süßer Hefeteig (siehe Rezept-Tipp)

100 g Haselnusskerne

450 g Nuss-Nougat-Creme

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Teller (ca. 26 cm Ø)

Glas (ca. 6 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blume (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 19 g F, 8 g EW, 46 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Die Haselnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Die Stücke jeweils zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als den bereitgestellten Teller ausrollen. Den Teller auflegen und mithilfe eines Messers vier Kreise ausschneiden.

3. Einen Teigkreis auf das Backblech legen und mit einem Drittel der Nuss-Nougat-Creme bestreichen, ein Drittel der Haselnüsse aufstreuen. Dabei einen 1 cm breiten Rand lassen. Den zweiten Teigkreis darauflegen und mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen und das zweite Drittel der Nüsse aufstreuen. Mit dem dritten Teigkreis genauso verfahren. Mit dem vierten Teigkreis abschließen.

4. Nun Schritt 3-5 der Falttechnik für Blumen anwenden (siehe Rezept-Tipp). Die Nuss-Nougat-Blume abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

5. Währenddessen den Backofen auf 180° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und am besten sofort genießen.