

Rezept

# Nuss-Nougat-Stern

Ein Rezept von Nuss-Nougat-Stern, am 25.04.2024

## Zutaten

**1 Packung** frischer Hefeteig (450 g, aus dem Kühlregal)  
**1** Eigelb

**125 g** Nuss-Nougat-Creme  
**1 EL** Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 13 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal, 6 g F, 3 g EW, 22 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Hefeteig entrollen und zwei Kreise (18 cm Ø) ausschneiden. Den restlichen Hefeteig zusammenkneten, erneut ausrollen und wieder zwei Kreise ausschneiden.
2. Einen Kreis auf das Backblech legen. Mit 1 gehäuften TL Nuss-Nugat-Creme bestreichen. Einen weiteren Kreis darauflegen und wieder mit 1 TL Nuss-Nugat-Creme bestreichen. Mit dem dritten Kreis wiederholen und mit dem letzten Kreis abdecken.
3. Ein Glas (5 cm Ø) mittig auf den Teigstapel stellen und den Teig bis zum Glas in 12 Tortenstücke schneiden. Dann jedes Tortenstück zweimal in sich verdrehen. Eigelb und Milch verquirlen und den Stern damit bestreichen. Den Stern im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.