



## Nuss Nougat Croissants

### Zutaten

*Für 16 Stück*

#### **Für den Hefeteig:**

500 g Mehl  
2 Eier  
Prise Meersalz  
50 g Zucker  
175 ml Milch  
70 g weiche Butter  
25 g frische Hefe

#### **Für die Füllung:**

reichlich VIVANI Nuss Nougat Crème

#### **Außerdem:**

etwas Milch zum Bestreichen

#### **Für die Dekoration:**

Etwas Puderzucker

### So wird's gemacht

- 01** Für den Teig die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
- 02** Mehl, Zucker, Salz, Butter und Eier in eine Rührschüssel geben. Die Hefemischung dazugeben und alles einige Minuten verkneten.
- 03** Etwas Mehl auf den Teig geben und noch einmal in der Schüssel mit den Händen zu einem glatten Hefeteig verkneten. Mit Klarsichtfolie oder einem Geschirrtuch abdecken und mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 04** Der Teig sollte sich deutlich vergrößert haben (mindestens doppelte Menge).
- 05** Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben.
- 06** Den Teig kurz kneten und in zwei Hälften teilen. Jede Teighälfte zu einem Kreis mit Ø 26 cm ausrollen.
- 07** Die eine Hälfte dick mit der Nuss Nougat Crème bestreichen. Die andere Teighälfte auf die Nuss Nougatschicht legen und die Ränder passend aufeinander ziehen. Ggf. noch einmal mit dem Nudelholz zu jeder Seite nachrollen, um einen gleichmäßig runden Kreis zu erhalten.

**08** Mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider den Kreis wie eine Torte gleichmäßig in 16 „Kuchenstücke“ schneiden.

**09** Die einzelnen Stücke vom Rand aus aufrollen, sodass sie Croissant-Form annehmen.

**10** Die Auflaufform etwas buttern und mit Mehl ausstäuben.

**11** Nun 6 - 8 Croissants flach am Rand der Form verteilen. Die restlichen Teiglinge hochkant in der Mitte der Form platzieren. Dabei ist eine perfekte Symmetrie für das Endergebnis nicht wichtig.

**12** Den Ofen auf 50 °C vorheizen und anschließend wieder ausstellen.

**13** Die Form in den Ofen schieben. Die Wärme reicht aus, um die Teiglinge nochmal für ca. eine Stunde gehen zu lassen.

**14** Die Form nach der Gehzeit aus dem Ofen holen und diesen anschließend auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Teiglinge mit etwas Milch bestreichen.

**15** Die Croissants im vorgeheizten Ofen für ca. 20 - 30 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).

**16** Nach dem Backen die Croissants auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Nach Belieben und für mehr Nussgeschmack kann man die Nuss Nougat Crème auch noch mit gehackten Nüssen bestreuen.

Anstatt einer großen Form kann man die Teiglinge auch auf zwei kleinere Formen aufteilen.