

NOUGAT-MARZIPAN ROLLEN

ZUTATEN

Für ca. 40 Stück:

250 g Weizenmehl
1 gestr. Tl Backpulver
70 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eigelb (Größe M)
200 g Butter
80 g Niederegger Nuss Nougat
1 El Kakaopulver
80 g Niederegger Weißbrot
1 Eiklar zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten.
Ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig halbieren.
2. Für den dunklen Teig Nougat in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kakao unter eine Teighälfte kneten.
3. Niederegger Weißbrot grob raspeln und unter die zweite Teighälfte kneten. Arbeitsfläche und hellen Teig mit Mehl bestreuen und auf 25 x 40 cm ausrollen. Den dunklen Teig ebenso ausrollen.
Den hellen Teig dünn mit Eiklar bestreichen. Den dunklen Teig auf die Teigrolle wickeln und über den hellen Teig abrollen. Dünn mit Eiklar bestreichen und beide Teige aufrollen.
Mit Folie einwickeln und mindesten 6 Stunden kühlen.
4. Den Backofen auf 180 °C (160 °C, Umluft) vorheizen. Von der Teigrolle 4 mm dicke Scheiben schneiden.
Auf zwei Bleche verteilt legen und nacheinander in den mittleren Einschub schieben.
Ca. 10 Minuten hellbraun backen.

In gut schließenden Dosen halten die Nougat Marzipan Rollen ca. 4 Wochen.

