



# Nuss-Nougat-Scrolls

Zeit gesamt  
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Hefe, frisch         | 0.5 St. |
| Wasser               | 250 ml  |
| Zucker               | 1 TL    |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g   |
| Salz                 |         |
| Nuss-Nougat-Creme    | 140 g   |
| Schlagsahne          | 2 EL    |
| Butter               | 2 EL    |
| Eier                 | 1 St.   |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Muffinform

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Teig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl dünn ausrollen. In einer Schüssel Nuss-Nougat-Creme zusammen mit Schlagsahne glatt rühren. Nuss-Nougat-Creme gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.
3. Hefeteig längs einrollen, anschließend in 10 Röllchen schneiden. Muffinform etwas einfetten und jeweils eine Rolle in die Muffinform geben. In einer Schüssel Ei aufschlagen, Nuss-Nougat-Scrolls damit einpinseln. Nuss-Nougat-Scrolls im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 724 kcal |
| Kohlenhydrate  | 118 g    |
| Eiweiß         | 17 g     |
| Ballaststoffe  | 4 g      |
| Fette          | 19 g     |