

Süße Handbrote



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

Teig:

- 550 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 350 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)
- 20 g FRISAN Rapskernöl
- 10 g Zucker
- 6 g Salz
- 5 g Frischhefe

Füllung:

- 300 g NULACTA Nuss-Nougatcreme
- 200 g CREMISÉE Frischkäse
- 80 g BIO SONNE Haselnüsse

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die Hefe zusammen mit dem Zucker in der lauwarmen Milch vollständig auflösen - danach alles mit Rapskernöl, Salz und Mehl für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt für 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Für die Füllung zunächst die Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten - danach abkühlen lassen.
4. Die Nüsse zusammen mit der Nuss-Nougatcreme unter den Frischkäse mischen.
5. Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst rechteckig etwa zwei Zentimeter dick ausrollen und der Länge nach halbieren.
6. Eine der beiden Teigplatten auf ein Blech mit Backpapier legen und die Füllung auf 8 Portionen mittig darauf verteilen (die Ränder ringsherum sollten frei bleiben).
7. Anschließend mit der zweiten Teigplatte bedecken und die Ränder fest andrücken - jedes Päckchen mit einem Schnitt an der Oberseite versehen (die Füllung darf etwas zu sehen sein).
8. Vor dem Backen müssen die Handbrote noch einmal für eine halbe Stunde ruhen - in der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
9. Die Handbrote im Ofen für 25-30 Minuten goldbraun backen und vor dem Genießen noch etwas abkühlen lassen.

