

Nougatbrezel

Blätterteig küsst Nougatteig: In Köln gehören Nougatbrezel zu einem winterlichen Stadtspaziergang einfach dazu. Doch auch wenn die Kombination aus Mandelblättchen, Zitronenguss und weichem Nougat unheimlich köstlich ist, schaffe ich einen ganzen Brezel nur mit Mühe. Bei uns kommt das Gebäck daher vor allem in der Mini-Version auf den Tisch.



Nougat-Brezel | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (40 Mini-Nougatbrezeln oder 7 große Nougatbrezel): 1 Packung frischer Blätterteig | 125 Gramm Weizenmehl | 75 Gramm Zucker | 1 Ei | 1 Teelöffel Vanillezucker | 100 Gramm Nuss-Nougat-Creme | 120 Gramm Puderzucker | Saft einer halben Zitrone | 150 Gramm Mandelblättchen



Nougat-Brezel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung: 1. Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad schmelzen, bis diese flüssig ist. 2. Creme mit Mehl, Zucker, Vanilezucker und einem Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einem Rechteck ausrollen, das halb so groß ist wie der Blätterteig. 3. Nougateteig auf den Blätterteig legen und diesen umklappen, sodass der Nougateteig oben und unten von Blätterteig umgeben ist. 4. Für Mini-Nougatbrezel Teig zu einem circa 40 x 25 Zentimeter großem Rechteck ausrollen und 40 Streifen (1 cm x 25 cm) abschneiden. Für normal große Nougatbrezel Teig zu einem circa 35 x 28 Zentimeter großem Rechteck ausrollen und 7 Streifen (4 cm x 35 cm) abschneiden. 5. Jeden Streifen vorsichtig eindrehen bzw. zwirbeln, zu einer Brezel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 5. Mini-Nougatbrezel bei 220° Grad Ober- und Unterhitze 12 Minuten backen, die großen Brezeln 15 Minuten. 6. Brezeln auskühlen lassen. 7. Währenddessen die Mandelblättchen in einer Pfanne bei geringer Hitze goldbraun werden lassen und zur Seite stellen. 8. Puderzucker mit Zitronensaft vermengen. 8. Brezel mit der Zuckermasse einpinseln und dann vorsichtig in die Mandelblättchen drücken. 9. Zucker vor dem Servieren vollständig aushärten lassen.

Dazu passt hervorragend: Cappuccino aus [Schoko-Cappuccino-Pulver](#)! Jetzt noch mehr [süße Rezepte](#), [Rezepte mit Schokolade](#) und [Feingebäck](#) entdecken!

Nährwerte/Mini-Brezel: 74 Kalorien | 2,6 Gramm Fett | 11,5 Gramm Kohlenhydrate | 1,1 Gramm Eiweiß