

Partybrot mit Nuss-Nougat-Creme aus dem Thermomix



© Partybrot Nuss-Nougat - Rezepte mit Herz



75 Min. plus Wartezeit



leicht



10 Portionen

Davon zupft sich jeder gerne ein Stückchen ab! Unsere Partybrote könnt ihr ganz nach eurem Geschmack zusammenstellen und je nach Anlass immer wieder neu variieren. So passt das Brot zum Grillen oder zum Kaffee, schmeckt als unkompliziertes Abendessen oder ist ein tolles Mitbringsel für die nächste Feier bei Freunden!

11 tolle Thermomix-Rezepte und viele Tipps zu den unterschiedlichsten Falttechniken sind in diesem praktischen [E-BOOK](#) zusammengestellt.

Freut euch auf zwei Grundteige (Hefe- und Quarkölteig) und herzhaftes und süße Füllungen im E-Book. Mit dabei sind:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Zutaten für den Hefeteig:	
<input type="checkbox"/>	1/2 Würfel	Hefe (ca. 21g)
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	150 g	Milch
<input type="checkbox"/>	150 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten, Fett für die Form
<input type="checkbox"/>	Zutaten für die Nuß-Nougat-Füllung	
<input type="checkbox"/>	75 g	Haselnusskerne
<input type="checkbox"/>	100 g	schnittfeste Nuss-Nougat-Masse
<input type="checkbox"/>	150 g	eiskalte Butter
<input type="checkbox"/>	150 g	Zartbitterschokolad
<input type="checkbox"/>	2 - 3 EL	Butter oder Öl zum Braten der Pfannkuchen
<input type="checkbox"/>	1	Mango zum Dekorieren

Zubereitung

Für unser Partybrot mit Nuss-Nugat-Creme eignet sich die Stapel oder Falte-Technik. Wie das geht erfahrt ihr in der Schritt-für-Schritt-Anleitung im E-Book.

1. Hefe, Zucker, Milch und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und Salz zufügen und 3 Min./Teigstufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Gewünschte Backform mit Backpapier auslegen oder einfetten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca.
3. 50 x 25 cm ausrollen.
4. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Nüsse beim Aufheizen ca. 10 Min. rösten, bis sie duften. Auf ein sauberes Geschirrtuch geben und mithilfe des Tuchs die braunen Häutchen abreiben. Nüsse in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5
5. grob zerkleinern und umfüllen.
6. Alle übrigen Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Masse auf dem ausgerollten Teig verstreichen und mit Nüssen bestreuen. Nach der Falten- oder Stapel-Technik weiterverarbeiten und backen.
7. Teig mit der Nuss-Nugat-Füllung belegen und nach einer der Techniken falten, stapeln, zu Bällchen oder Blüten formen (Tipps dazu im E-Book). In die Backform geben und erneut ca. 1 Std. gehen lassen.
8. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Partybrot im heißen Ofen je nach Form 25-50 Min. backen.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 485 kcal - 9 g E - 24 g F - 56 g KH