Vanille- Nougathörnchen (Hefeteig)

(12 Stück)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Rezept backfeste Vanillecreme (siehe Homepage bei Kuchen und Gebäck)		
1 Pckg.	Backnougat (nach Belieben)	In 12 Streifen schneiden
Hefeteig:		
100 g	Butter	in einem Topf geben und zerlaufen lassen
250 ml	Milch	zugeben, nur lauwarm werden lassen!
550 g	Mehl	in eine Schüssel geben, Grube eindrücken
1 Prise	Salz	
100 g	Zucker	
1 Würfel	Hefe	Milch in die Mehlgrube gießen, Hefe hineinbröckeln und **Vorteig** ca. 10 Minuten warm stellen und gehen lassen bis sich Bläschen bilden!
1	Ei	Ei aufschlagen, etwas Eigelb in eine kleine Schüssel geben und mit der Milch verrühren. Restliches Ei zum Teig geben, mit dem Handrührgerät mit Knethaken so lange bearbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (ca. 5 Minuten), **Hauptteig** ca.30 Minuten warm stellen. (Teig verdoppelt sich!) 2 Bleche mit Backpapier belegen und Ofen auf **170°C Umluft** vorheizen. Teig in 12 Teile portionieren, Kugeln formen und diese zu ovalen Fladen ausrollen. Mit dem Messer auf einer Seite schräge Streifen einschneiden. Je 1 EL Vanillecreme und ein Nougatstück aufsetzen, Teig umschlagen und festdrücken, die eingeschnittene Seite nach links umschlagen, auf das Blech legen und Hörnchen formen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und ca. **20 Minuten** backen.
2 EL	Milch	
etwas	Puderzucker	Mit Puderzucker bestäuben und auf einem Gitter auskühlen lassen.