

## Birnen-Nougat-Wirbel

### Für die Muffinform (12er):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Knetteig:

275 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)

### Füllung:

250 g Birnen  
100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
50 g Walnüsse

### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Sie können die Birnen-Nougat-Wirbel 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten oder ohne Aprikotur einfrieren.

**1. Vorbereiten:** Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Knetteig:** Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (36 x 26 cm) ausrollen.

**3. Füllung:** Birnen schälen und vierteln. Die Viertel quer in dünne Spalten schneiden. Nougat und Walnüsse grob hacken und mit den Birnenspalten gleichmäßig auf dem Teigrechteck verteilen, dabei an der oberen langen Seite etwa 3 cm Rand frei lassen. Den Teig von der unteren langen Seite her vorsichtig aufrollen und mit der Naht nach unten legen.

**4.** Die Teigrolle mit einem Sägemesser in 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit der Schnittfläche nach oben in die Mulden setzen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5. Aprikotieren:** Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser in einem Topf erhitzen. Die Muffins damit bestreichen und diese nach Belieben in Papierbackförmchen servieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 36 g, kJ: 1.215, kcal: 291

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**