



NOUGAT-BRIOCHETORTE MIT ROSMARIN

ZUTATEN FÜR CA. 10 STÜCK

Zubereitungszeit: 50 min./Gehzeit: 7 Std.

10 g frische Hefe	200 g Niederegger Nougat Nuss
2 El Vollmilch	140 g feiner Kristallzucker
350 g Weizenmehl, Type 550	2 El Mehl zum Bestreuen
1 Prise Salz	250 g Puderzucker
3 Eier, Größe M	3 El Marzipan Liqueur
250 g zimmerwarme Butter	250 g gemischte Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)
6 Zweige Rosmarin	

ZUBEREITUNG:

1. Den Boden einer Springform (18 cm Durchmesser mit 10 cm hohem Rand) mit Backpapier belegen und den Rand darum festziehen.
2. Die Hefe in eine Rührschüssel bröseln. Warme Milch zugeben und mit einer Gabel verrühren. Mehl darauf schütten. Salz und 120 g Kristallzucker auf das Mehl streuen. Die Zutaten mit den Knethaken des Handmixers grob vermischen. Die Eier zugeben und 4-5 Minuten bei höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Die Butter esslöffelweise unter den Teig kneten.
3. 1 El Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und fein hacken. Zum Teig geben und auf höchster Stufe schlagen, bis der Teig zäh und elastisch ist.
4. Die Rührschüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig mindestens 6 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.
5. Nougat ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen und kühlen. In Scheiben schneiden.
6. Den Backofen auf 50°C, vorheizen. Den aufgegangenen Teig auf die Arbeitsfläche legen. Mit Mehl bestreuen und in sechs Stücke teilen. Ein Teigstück zu einem Kreis (18 cm) flach drücken und in die Form legen. Den Teig mit einem Fünftel der Nougatscheiben belegen. Die Teigstücke nacheinander mit Nougatscheiben abwechselnd in den Tortenring schichten. Mit einem Teigstück abschließen.
7. Den vorgewärmten Backofen ausschalten und die Backform mit dem Briocheteig mindestens 1 Stunde im angewärmten Backofen aufgehen lassen. Das Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) aufheizen. Nach Erreichen der Temperatur, den Kuchen 50 Minuten goldbraun backen.





8. Die Briochetorte herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Backform lösen und auf einen Servierteller stellen.
9. Puderzucker mit Marzipanlikör zu einer streichfesten Glasur verrühren. Den Kuchen damit einstreichen.
10. Rosmarinzwige auf den Kuchen und an den Rand legen. Vor dem Servieren die Beeren verlesen, waschen lassen. In eine Schüssel geben. Mit 1 El Marzipanlikör beträufeln und in der Schüssel schwenken bis sie leicht benetzt sind. Mit 20 g Kristallzucker bestreuen und in der Schüssel schwenken bis sie gleichmäßig mit Zucker überzogen sind. Auf die Briochetorte legen und servieren.

