

# Süße Calzone mit Birnen und Nougat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/03/süße-calzone-mit-birnen-und-nougat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/03/süße-calzone-mit-birnen-und-nougat/)

## Zutaten für 4 Personen:

- 125 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL mildes Olivenöl
- 50 g Studentenfutter
- 2 reife Birnen
- 1/2 Zitrone, ausgepresst
- 2 - 3 EL Milch
- Mehl zum Ausrollen
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Ei
- 100ml Sahne
- 150 g Nougat
- 100 g frische Heidelbeeren
- Minze
- 3 Stiele Minze
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Die Milch lauwarm erwärmen. Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die warme Milchmischung und das Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 10 - 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Studentenfutter hacken. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse heraus schneiden und die Birnenhälften klein würfeln. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Studentenfutter, Zucker und Zimt mischen. Das Ei mit der Milch verquirlen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von etwa 10 - 12cm ausstechen. Je eine Hälfte mit 1 EL Birnenmasse belegen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen, zu einem Halbmond zusammenklappen und die Ränder mit den Fingern oder einer Gabel gut zusammendrücken. Die Teigtaschen

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Sahne in einem Topf erhitzen. Das Nougat würfeln und in der heißen Sahne auflösen. Die Nougatcreme auf Tellern verteilen. Die gebackenen Calzone darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Heidelbeeren und Minzeblättchen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Mareile Höppner

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 8.10.2016