

Rezept

Nusszopf

Ein Rezept von Nusszopf, am 27.03.2025

Zutaten

250 ml Milch	500 g Mehl (Type 550)
1/2 Würfel Hefe (ca. 21 g)	50 g Zucker
75 g weiche Butter	1 M Ei
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	1 kräftige Prise Salz
300 g Haselnusskerne	150 ml Milch
150 g Zucker	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 TL Zimtpulver	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 M Ei	100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft	Backpapier für das Blech
Mehl zum Verarbeiten	1 EL Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe in eine Mulde im Mehl bröckeln, mit der Hälfte der lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig abgedeckt 15 Min. warm gehen lassen.
2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, Ei, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Weitere 40 Min. abgedeckt an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe gehen lassen.
3. Für die Füllung die Nüsse in einer Pfanne kurz rösten, bis sie zu duften anfangen, dann auskühlen lassen. Im Blitzhacker oder in der Mandelmühle portionsweise fein mahlen. Milch mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen, Nüsse hinzufügen und unter Rühren 2 Min. kochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Ei trennen, das Eiweiß unter die abgekühlte Füllung rühren. Eigelb beiseitestellen.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig kurz durchkneten und auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 35 x 35 cm ausrollen. Die Nussfüllung daraufstreichen und den Teig aufrollen. Die Rolle längs durchschneiden, die Hälften umeinanderschlingen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Teigenden zusammendrücken. 10 Min. gehen lassen.
5. Eigelb und Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen. Im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren und den Nusszopf damit bestreichen.