



Einige von euch haben sicherlich schon mein Video auf Youtube gesehen, indem ich euch zeige, wie ihr ganz einfach einen Nusszopf backen könnt. Die Zubereitung geht so schnell und schief laufen kann eigentlich fast nichts.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG HEFETEIG & FÜLLUNG

Mehl, Zucker, Salz und zerbröckelte Hefe in eine Schüssel geben. Die lauwarml Milch und das Ei zufügen und vermengen. Die Butter erst zum Schluss zugeben und den Teig glatt kneten.

Wer eine Küchenmaschine hat, hat es einfacher: Die genannten Zutaten, mit Ausnahme der Butter, in die Rührschüssel geben und mit den Knethaken vermengen. Die Butter zufügen und den Teig glatt kneten lassen.

Die Zutaten der Füllung miteinander verrühren. Die Masse sollte feucht, aber nicht nass sein. Man sollte sie gut verstreichen können.

HEFETEIG:

- 500 g** Mehl
- 80 g** Zucker
- ½ TL** Salz
- 1** Würfel Hefe
- 250 ml** Milch (lauwarm)
- 1** Ei
- 80 g** Butter (weich)

FÜLLUNG:

- 200 g** Nüsse
- 3 EL** Zucker
- 2 EL** Kakao
- 1 TL** Zimt
- 1** Ei
- ½ Tasse** Milch

GUSS:

- 120 g** Puderzucker
- Zitronen (Saft)



Die Butter wird erst zum Schluss zugefügt, weil sich ansonsten die Fett-Teilchen an die Hefe-Teilchen setzen und die Hefe nicht richtig arbeiten kann. Wenn die Hefe nicht richtig arbeitet, geht der Hefeteig auch nicht schön auf, daher immer darauf achten, dass Hefe und Fett (Butter, Öl, etc.) nicht direkt miteinander in Kontakt kommen.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Ich verwende immer 100 g gehackte und 100 g gemahlene Nüsse. Wer das nicht mag, nimmt nur gemahlene Nüsse, hierbei lässt sich die Füllung auch leichter verstreichen.



Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Nussmasse bestreichen. Den Teig von einer Seite her aufrollen, sodass eine lange Nussrolle entsteht, bei dem der Abschluss gerade sein sollte (Tipp im Video)

Nun mit einem scharfen Messer in der Mitte der Rolle ansetzen und durchschneiden, die beiden Teile öffnen und übereinanderlegen, sodass die Hälfte des Zopfes entsteht.

Mit der anderen Seite genau so verfahren.



Im Video seht ihr die einzelnen Schritte sehr deutlich. Den Zopf auf ein

SALLY'S NUSSZOPF



Backblech setzen und ca. 25-30 Minuten bei 200 °C backen. In der Zwischenzeit den Guss vorbereiten:

ZUBEREITUNG GUSS

Zitronensaft und Puderzucker glatt rühren und auf den noch heißen Zopf streichen.

Den Zopf auskühlen lassen und servieren.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und ein gutes Gelingen,

eure Sally