



NUSSZOPF – 5 JAHRE YOUTUBE / JUBILÄUM



In diesem Rezept stelle ich euch meinen Nusszopf erneut vor, zum 5-jährigen YouTube Jubiläum.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Zucker. Füge die restlichen Zutaten hinzu – das Fett ganz zum Schluss – und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und fette eine große Schüssel. Lege die Teigkugel hinein und fette den Teig, damit er nicht austrocknet. Decke den Teig ab und lass ihn für 60 Minuten aufgehen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Mahle die Haselnüsse fein. Vermische sie mit den restlichen Zutaten und füge nun so viel Milch hinzu, so dass eine streichfähige Masse entsteht. Decke die Füllung ab, bis der Teig aufgegangen ist.

FORME DEN NUSSZOPF

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus und bestreiche die Teigplatte mit der Nussfüllung. Rolle den Teig eng auf und lege ihn gleichmäßig auf ein Schneidebrett. Schneide die Teigrolle bis zur Hälfte ein, so dass zwei Stränge entstehen. Nimm jeweils einen Strang in jede Hand und forme den Zopf, indem du die beiden Stränge umeinander wickelst. Drehe den Zopf und forme auch die zweite Hälfte. Lege den Zopf auf ein mit Backfolie belegtes Blech und stelle ihn in den kalten Ofen.

Schalte den Backofen auf 170 °C O/U ein und backe den Nusszopf für etwa 40 Minuten. Achte darauf, dass er nicht zu dunkel wird.

GUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und bestreiche den heißen Zopf damit.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 2 EL Wasser (warm)
- 80 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb
- 200 ml Milch
- 80 g Butter (flüssig)
- 500 g Mehl

FÜLLUNG:

- 200 g Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 1 Eiweiß
- 3 EL Zucker
- 2 EL Kakao
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 EL Milch

GUSS:

- 150 g Puderzucker
- 1 Zitrone (Saft)