MEIN GENUSS

Hefe-Nusszopf

It’s a match!

Match made in heaven! Lasse dich von den intensiven Aromen des Ceylon Zimts verzaubern!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf erwärmen und anschließend 50 g Zucker hinzufügen. Die Hefe hineinbröseln und in der Mischung auflösen. Mehl, restlichen Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mittig eine kleine Mulde formen. Die lauwarme Milch-Mischung in die Mulde füllen, mit etwas Mehl bedecken und **15 Minuten** ruhen lassen.
2. Anschließend das Ei hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder der Hand vermengen. Die Butter wird zum Schluss und stückchenweise dem Teig hinzugegeben. Die Mischung für mindestens **5 Minuten** mit dem Knethaken vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für mindestens **45 Minuten** an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel miteinander vermengen. Die Masse muss feucht sein aber nicht zu nass, damit diese später gut verstrichen werden kann. Falls die Füllung noch etwas zu trocken ist, einfach einen Schuss Milch hinzufügen.
4. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem **0,5 – 1 cm** dicken Rechteck ausrollen. Die Nuss-Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und anschließend von der langen Seite vorsichtig aufrollen.
5. Die Teigrolle längs mit einem scharfen Messer durchschneiden, sodass beide Hälften miteinander, zu einem Zopf geflochten werden. Den Teig nach Belieben zu einem Rund-Zopf drapieren oder auch einfach die klassische Zopf-Form beibehalten.
6. Den Hefezopf nochmals zugedeckt für etwa **30 Minuten** gehen lassen. Ofen auf *180 °C Ober-/Unterhitze* vorheizen.
7. Anschließend den Nusszopf auf ein Backblech mit Backpapier in den Ofen geben und für ca. **30 Minuten** backen. In der Zwischenzeit den Puderzucker mit Zitronensaft für den Guss glattrühren, bis ein nicht zu dünn- und nicht zu dickflüssiger Guss entsteht.
8. Den fertigen Nusszopf aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Guss auf dem Gebäck verteilen und trocknen lassen. Nun

Zutaten

Ergibt einen großen Nusszopf

Teig:

500 g Mehl
80 g Zucker
5 TL Salz
1 Würfel Hefe
250 ml lauwarme Milch
1 Ei
80 g weiche Butter

Füllung:

200 g Haselnüsse (gemahlen)
80 g Zucker
2 EL Backkakao
1 TL Ceylon Zimt, gemahlen
1 Ei
50 ml Milch
1 TL Bourbon Vanillezucker
25 Fläschchen Bittermandelaroma

Guss:

120 g Puderzucker
Zitronensaft

MEIN GENUSS

kann der Zopf warm und ofenfrisch serviert werden.

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.06.2026.