

Cappuccino-Nuss-Zopf

Der Cappuccino-Nuss-Zopf passt hervorragend zu einem Nachmittags-Kaffee. Ein Rezept das Nuss-Liebhaber um den Finger wickelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Für den Teig

150 ml	Milch
50 g	Butter
30 g	Zucker
0.5 Würfel	Germ (frisch)
350 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

Für die Füllung

150 g	Haselnüsse (gemahlen)
100 g	Walnüsse (gemahlen)
50 g	Mandeln (gehackte)
150 g	Butterkekse (fein zerbröselt)
50 g	Brösel
1 TL	Zimt
240 ml	Cappuccino
150 g	Zucker

Für die Glasur

--

120 g Staubzucker
Nach Belieben Wasser

Zubereitung

1. Für den **Cappuccino-Nuss-Zopf** zuerst einen Germteig herstellen. Dazu die Butter in etwas wärmerer (nicht ganz heißer) Milch schmelzen lassen.
2. Ist die Milch nur noch etwas wärmer als lauwarm, den Germ (zerbröselt) und den Zucker Hinzufügen, und darin auflösen.
3. Dann das Mehl, mit dem Salz in eine Schüssel geben.
4. Jetzt noch das Ei, in der nur noch lauwarmen Germ-Milch verschlagen.
5. Danach das Germ-Gemisch zu dem Mehl in die Schüssel geben und die Masse zuerst mit dem Mixer und anschließend mit den Händen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
6. Diesen nun abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 1 Stunden rasten lassen.
7. In der Zeit für die Füllung die Haselnüsse, die Walnüsse, die Mandeln, die Butterkekse, die Brösel und den Zimt in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
8. Dann 240ml von seinem Lieblings-Cappuccino (ruhig etwas stärker) kochen.
9. Jetzt den Zucker mit dem Cappuccino in einen Topf geben und auf dem Herd so lange erhitzen, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat.

10. Anschließend den gesüßten Cappuccino zu den restlichen Zutaten in der Schüssel geben.
11. Die Masse nun gründlich durchrühren und abkühlen lassen.
12. Als nächstes den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40x30cm) auswalken. Parallel den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
13. Dann die Cappuccino-Nuss-Füllung großzügig und gleichmäßig auf den Teig streichen. Dabei ringsherum ca. 1-2 cm vom Rand freilassen.
14. Danach den Teig der Länge nach eng aufrollen.
15. Die Rolle anschließend diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einem scharfen Messer von der Mitte her zu einer Seite hin aufschneiden.
16. Dann die 2 entstandenen Stränge mit der Schnittseite nach Oben drehen und ineinander verschlagen/verkordeln. Die Enden hinterher etwas zusammendrücken.
17. Danach das Blech drehen und das gleiche auf der anderen Seite wiederholen. Den fertigen Zopf mittig in den Ofen schieben und ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Nach ca. 20 Minuten bitte nachschauen ob der Zopf eventuell zu dunkel wird. Sollte dies der Fall sein, den Zopf einfach mit einem Stück Alufolie abdecken.
18. Für die Glasur den Staubzucker mit wenig Wasser verrühren, sodass ein dicker Guss entsteht.
19. Letztendlich den ausgekühlten Cappuccino-Nuss-Zopf mit dem Guss beträufeln und trocknen

lassen.

Tipp

Wer für den Cappuccino-Nuss-Zopf keinen Cappuccino zu Hause hat, der kann auch einen starken Kaffee oder Espresso verwenden.