Hefezopf mit Nussfüllung

Eine tolle Alternative zum klassischen Hefezopf ist der Hefezopf mit Nussfüllung. Mit diesem Rezept gelingt er ganz bestimmt hervorragend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
2 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 TL	Zitronenschalen
1 TL	Salz
80 g	Butter
250 ml	Milch
100 ml	Schlagobers
150 g	Haselnusskerne (gemahlene)
150 g	Haselnüsse (gehackte)
1 EL	Hagelzucker

Zubereitung

1. Für den **Hefezopf mit Nussfüllung** die Hefe mit dem Mehl vermischen, dann die Hälfte der Eier, etwas mehr als die Hälfte des Zuckers, die abgeriebene Zitronenschale und das Salz unterrühren.

2. In einem kleinen Topf die Margarine zerlassen und bis auf wenige Esslöffel die Milch dazugeben. Auf kleiner Flamme erwärmen und mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten: Hierzu den restlichen Zucker mit dem

Schlagobers in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gemahlenen und gehackten Nüsse einrühren.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Wenn der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat, noch einmal kurz durchkneten. Auf der Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

5. Die Nussfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und diesen längs in drei Streifen schneiden. Die Streifen der Länge nach einrollen, so dass sich die Nussfüllung innen befindet.

6. Die Teigrollen auf dem Backblech zu einem Zopf flechten und die Enden auf beiden Seiten leicht andrücken. Mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C (bzw. 180°C Umluft) vorheizen.

7. Restliches Ei trennen und das Eigelb mit der übrigen Milch verquirlen. Den Hefezopf mit der Eiermilch einpinseln und großzügig mit Hagelzucker bestreuen. Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und nach Belieben kalt oder noch warm servieren.

Tipp

Zum Hefezopf mit Nussfüllung schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers.