Nusszopf

Der Nusszopf schmeckt richtig schön nussig und dieses Rezept sollte man sich unbedingt merken.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

1 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)
1 EL	Milch (zum Bestreichen)

Hefeteig

300 g	Mehl (und etwas zum Bestreuen)
1 Würfel	Hefe
100 ml	Milch (lauwarme)
50 g	Zucker
75 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei

Nussfüllung

75 ml	Milch
75 g	Zucker
1 TL	Zitronenschalen (abgeriebene)
150 g	Haselnüsse (gemahlene)
1 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit 3 bis 4 El von der lauwarmen Milch und einer Prise von dem Zucker verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort ca. 15 Min gehen lassen.

2. Die Butter erwärmen bis sie flüssig ist und mit der übrigen lauwarmen Milch, dem restlichen Zucker, dem Ei und dem Salz zum Vorteig geben. Alles sehr gut verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

3. Nun für die Füllung die Milch mit dem Zucker und der Zitronenschale in einem kleinen Topf aufkochen. Die Nüsse einrühren und auskühlen lassen. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

4. Den Backofen auf 180 Grad (Ober und Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (er sollte etwa 3 mm dünn sein). Die Nussmasse daraufstreichen und den Teig der Länge nach aufrollen.

5. Die Teigrolle nun längs aufschneiden so das sie an den Enden verschlossen bleibt (ich habe es so gemacht, dass ich drei Stränge hatte). Nun die Stränge vorsichtig knoten bzw flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Nusszopf damit bestreichen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Tipp

Den Nusszopf noch zusätzlich mit Hagelzucker bestreuen.