

Nusszopf

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

75
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Zopf

Für den Hefeteig

250 ml lauwarme Milch
20 g frische Hefe
500 g Weizenmehl Type 550
60 g Zucker
2 Eier
60 g weiche Butter
8 g Salz

Für die Füllung

150 g gemahlene Haselnüsse
100 g brauner Zucker
100 ml Milch
50 g geschmolzene Butter
100 g gehackte Haselnüsse
100 g gehackte Walnüsse

Zum Bepinseln

Milch
50 g Zucker
50 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Wie wäre es am Wochenende mit einem Brunch? Denn dieser fluffige **Nusszopf** verdient einen Ehrenplatz auf der Frühstückstafel und du ein paar lobende Worte für den wunderschön geflochtenen **Hefezopf mit Nussfüllung**. Und es schmeckt natürlich doppelt so gut, wenn du teilst. Du kannst den Nusszopf hervorragend am Vortag zubereiten, denn er ist kalt und warm ein Genuss. Mit der Küchenmaschine musst du auch nicht lange kneten, sondern kannst den **anstrengenden** Teil der Arbeit abgeben. Allerdings brauchst du deine Hände für's Flechten! Denn das macht der Hefeteig nicht von alleine! Ob du ihn in zwei, drei oder vier Stränge teilst bleibt dir überlassen. Ich habe ihn mit drei geflochten, jedoch ist es mit zwei Strängen leichter und für den ersten Versuch vielleicht am einfachsten.

- 1 -

Für den Teig Hefe in lauwarmer Milch in der Rührschüssel einer Küchenmaschine auflösen.

- 2 -

Mehl, Zucker, Eier, Butter und Salz dazugeben und mit dem Knethaken 3 Minuten auf Stufe 1 und 4 Minuten auf Stufe 2 zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst.

- 3 -

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 1 Mal zusammenschlagen: Seiten in die Mitte falten, plattdrücken, dann mit Druck zu einer Kugel aufarbeiten.

- 4 -

Teig abdecken und bei warmer Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Nusszopf

Für die Nuss-Füllung gemahlene Haselnüsse mit braunem Zucker verrühren. Milch leicht erwärmen, Butter schmelzen. Alle Zutaten miteinander vermischen.

- 6 -

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 7 -

Teig sanft entgasen (plattdrücken) und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck à ca. 30 x 40 cm (ca. Backblechgröße) ausrollen. Füllung auf den Teig streichen, gehackte Nüsse darauf verteilen, dabei einen Rand von 1 cm lassen.

- 8 -

Teig von der Längsseite her aufrollen und Teigrolle 15 Minuten in den Froster stellen.

- 9 -

Kühle Rolle in zwei oder drei Stränge schneiden, dabei das Ende ganz lassen. Stränge mit der Schnittkante oben liegend verdrehen, Ende unterfalten.

- 10 -

Zopf mit Milch bestreichen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 11 -

Zucker und Wasser auf 104 °C aufkochen und kurz köcheln lassen. Zopf direkt nach dem Backen dünn mit Läuterzucker bestreichen, vollständig auf Gitter abkühlen lassen. Ein Zopf ergibt ca. 20 Stücke.

Deine Hefeteig ist nicht aufgegangen? Baking-Queen Céline gibt dir Tipps und Tricks, [wie dein Hefeteig beim nächsten Mal garantiert gelingt.](#)

