

## Nutella-Zopf

VORBEREITEN

100  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Zopf

1/2 Teelöffel Trockenhefe  
 250 ml warmes Wasser  
 300 g Mehl  
 1 Teelöffel Salz  
 1 Esslöffel Zucker  
 130 g Nutella (oder eine andere Nuss-Nougat-Creme)  
 1 Ei  
 Mehl für die Arbeitsfläche

Morgens wieder keine Zeit gehabt, das geliebte Nutellabrot zu schmieren? Kein Problem - in diesem buttrigen Hefezopf ist die leckere Nuss-Nougat-Creme gleich mit drin. So kann der Tag nur gut beginnen.

- 1 -

In einer kleinen Schüssel die Hefe in 1/4 des warmen Wassers (ca. 60 ml) einrühren und 10 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Währenddessen das Mehl mit Salz und Zucker in einer großen Rührschüssel vermischen. Die Hefe und das

restliche Wasser dazugeben und alles gründlich mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Teig in eine eingölte Schüssel legen und zugedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.

- 3 -

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Rechteck à ca. 30 x 35 cm ausrollen. Nutella in der Mikrowelle 30 Sekunden schmelzen (alternativ im Wasserbad auf dem Herd) und dann auf dem Teig verstreichen. Rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen.

- 4 -

Teig von der langen Seite aus eng aufrollen. Die Rolle längs in zwei Stränge schneiden und dabei ein Ende noch ganz lassen, sodass zwei Stränge an einem "Strunk" hängen. Die Stränge zu einem Zopf flechten. Zopf in Frischhaltefolie wickeln und weitere 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 5 -

Ofen auf 180 °C vorheizen. Ei verquirlen und den Zopf damit einpinseln. 20 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 200 °C erhöhen und weitere 5-7 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.