Nusszopf - So saftig, da bleibt kein Krümel übrig

Zutaten für 1 großer Zopf

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 150 ml Milch
- 80 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Nussfüllung

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Zucker
- 60 g Semmelbrösel
- 180 ml Milch
- Zimt

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Für den Zuckerguss

- 60 g Puderzucker
- Zitronensaft

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Zubereitung

1. Erwärme die Milch lauwarm und löse darin die Hefe, die Butter und den Zucker auf (*Thermomix: 3,5 Minuten / 37°C / Stufe 2*). Gib das Mehl, eine Prise Salz und das Ei in eine Schüssel. Gieße die Hefemilch dazu und knete einen geschmeidigen Teig (*Thermomix: 3 Min. / Knetstufe*). Lege den Hefeteig in eine geölte Schüssel und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde gehen.

2. Gib die gemahlenen Nüsse mit dem Zucker, den Semmelbröseln und der Milch in eine Schüssel. Verrühre alles gut und würze die Nussfüllung mit Zimt. Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck aus. Bestreiche ihn mit der Nussfüllung.

3. Rolle den Hefeteig von einer Längsseite zur anderen auf. Schneide die Rolle längs in der Mitte durch, dabei sollte sie am oberen Ende zusammen bleiben. Ich mache das gern mit einem Pizzaschneider. Flechte nun beide Stränge zu einem Nusszopf. Drücke die Enden zusammen und stecke sie nach hinten.

4. Lege den Nusszopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Auf dem Stoneware Blech James von Pampered Chef brauchst du das nicht. Decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass ihn nochmal 30 Minuten gehen.

5. Verrühre das Ei mit der Milch und streiche Omas Nusszopf damit ein.

6. Backe den Nusszopf auf mittlerer Schiene bei 190°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten. Das Stoneware Blech kommt auf das Rost in der untersten Schiene.

7. Verrühre den Puderzucker mit Zitronensaft. Träufle den Zuckerguss über den fertig gebackenen Nusszopf und lass ihn abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.