

Nusszopf

Klassischer Nusszopf mit Zuckerguss

Ein Nusszopf ist ja auch so ein Klassiker, der immer geht. Bei meiner Oma gab es gefühlt einmal in der Woche frisch gebackenen Hefezopf mit Nuss- oder Marzipanfüllung zur Kaffeezeit. Das war immer super lecker ☺ Marzipan ist hier nicht ganz so einfach zu bekommen und deshalb gab es eine Nussfüllung.

Für die Nussfüllung habe ich dieses mal Haselnüsse und Mandeln verwendet. Das Ganze war eher eine spontane Aktion und deshalb musste ich nehmen was da war. Ich nehme für diese Füllungen immer gerne braunen Zucker, weil der in Kombination mit den Nüssen und dem Zimt einfach richtig gut schmeckt. Wenn ihr diesen nicht mögt, oder nicht da habt, könnt ihr stattdessen aber auch normalen weißen Zucker verwenden. Ebenso eignet sich auch braunes Erythrit. Wer nicht so auf die Kalorien achten muss, kann die Milch in der Nussfüllung auch durch Sahne ersetzen, das ist richtig gut ☺

Einfacher Nusszopf aus Hefeteig mit Haselnüssen & Mandeln

Für den Hefeteig die Hefe zusammen mit der lauwarmen Milch und dem Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehl, Ei, Vanille und das Salz dazu geben und grob zu einem Teig vermengen. Dann die Butter dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Haselnüsse und Mandeln nach

Belieben hacken, oder mahlen. Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten für die Nussfüllung in eine Schüssel geben und gleichmäßig verrühren.

Den Hefeteig rechteckig ausrollen, die Nussmasse darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in zwei oder drei Stränge schneiden. Nach Belieben zwei Stränge zu einem Zopf verdrehen, oder drei Stränge zu einem Zopf flechten. Den Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 20 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Kuchen im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Kuchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Streuselkugeln



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



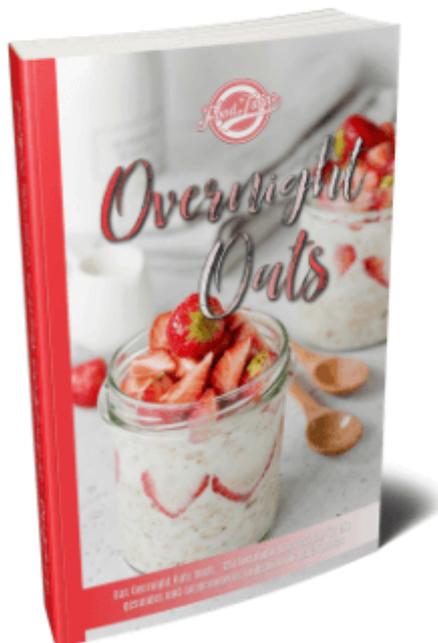
Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen



Overnight Oats

120 Rezepte für ein gesundes
und ausgewogenes Frühstück
mit Haferflocken

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)

