

Gefüllter Nusszopf

Zutaten für 4 Hefezöpfe à 450 g:

Hauptteig:

1 kg	Zopfmehl oder Weizenmehl 550
ca. 400 – 450 g	Milch
40 g	Hefe
150 g	Zucker
	Saft und Schale einer Zitrone
5 g	Salz
100 g	Eier (2 Stück)
60 g	Butter
60 g	Schmalz oder Butter

ca. 1.865 g Gesamtteig

Außerdem:

1 Ei zum Bestreichen

Nussfüllung:

150 g	Eier (3 Stück)
160 g	Marzipan
150 g	Zucker
400 g	Haselnüsse
20 g	Stärke
100 g	Milch
Prise	Zimt

ca. 980 g Nussfüllung

Puderglasur:

300 g	Puderglasur
ca. 80 – 90 g	Zitronensaft oder Wasser

Zubereitung:

Hauptteig: Die Zutaten in der Teigmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig zugedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen. Danach in 450 g schwere Stücke abwiegen und zu rechteckigen Teigplatten mit ca. 50 x 30 cm ausrollen. Anschließend mit Hilfe der Flechtanleitungen in die gewünschte Form bringen.

Nussfüllung:

Eier nach und nach unter das Marzipan rühren. Den Rest der Zutaten verrühren und zu der Marzipanmasse geben. Dann zu einer streichfähigen Masse verkneten. Die Teigplatten gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und aufrollen.

Die Rolle längs halbieren und die beiden Teile ineinander verdrehen. Nach Wunsch in eine gefettete Kastenform geben oder ohne Form 30 Minuten ruhen lassen. Dann nach Backanleitung auf Seite 2 ausbacken.

Puderglasur:

Anschließend mit Zuckerguss bestreichen und genießen.



Im Holzbackofen:
Bei 220 °C einschließen
Backzeit: ca. 30 – 40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 220 °C
Unterhitze: 130 °C
Backzeit: ca. 30 – 40 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschließen
Backzeit: ca. 30 – 40 Minuten



Anleitung:



Teig auf 50x30 cm
ausrollen.



Mit der Nussfüllung
bestreichen ...



... und zu einer Rolle
aufrollen.



Mit einem Teigabstecher
in der Mitte teilen ...



... und überkreuz verdre-
hen.



In eine gefettete Kasten-
form geben und nach
30 Minuten Ruhezeit
backen.

Geschnittener Nusszopf

Zubereitung:

Den Zopf Teig und die Nussfüllung nach Anleitung herstellen. 450 g schwere Stücke abwiegen und nach Anleitung aufarbeiten.

Den Zopf auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Nach einer Ruhezeit von ca. 30 Minuten mit Ei bestreichen und nach Anleitung backen. Nach dem Backen auf Wunsch mit Zuckerguss bestreichen.



Anleitung:



Teig auf 50x30 cm ausrollen.



Mit der Nussfüllung bestreichen ...



... und zu einer Rolle aufrollen.



Mit einer Schere alle 2 cm im 45° Winkel einschneiden...



... und abwechselnd die Teigstücke nach links und rechts legen.



30-45 Minuten ruhen lassen, mit Ei bestreichen und nach Anleitung backen.