

Aufgesprungener Nuss- Zopf

Zutaten	Zubereitung
500 g Mehl 20 g Hefe 60 g Zucker 1 Vanillezucker 1 Eigelb Ca. ¼ l Milch 80 g Butter	<p>Mehl in Rührschüssel geben, Hefe mit 1 TL Zucker und etwas lauwarmer Milch oder Wasser verrühren, Vorteig in Mehlmulde rühren, gehen lassen (beschleunigt den Gehvorgang). Zucker, Vanillezucker und Eigelb (Eiweiß für Füllung) an Rand geben.</p> <p>Milch mit Butter erwärmen, umrühren, handwarm über Mehl gießen. Alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.</p> <p>Zugedeckt gehen lassen bis er doppelte Menge erreicht hat. (ca. 30- 60 Min.)</p>
100 g gemahlene Haselnüsse 40-50 ml süße Sahne 1 Eiweiß 20 g Rosinen ½ TL Zimt 3-4 Tropfen Bittermandelöl 1-2 EL Zucker 1 gestr.TL Kakao	<p>Alles zu einer <u>streichfähigen</u> Masse verarbeiten. Wenn die Masse zu weich ist, mehr Haselnüsse oder Haferflocken untermengen.</p> <p>Backblech vorbereiten (Backpapier). Hefeteig zu rechteckiger Platte (ca. 40x30 cm) auswellen, Füllung gleichmäßig aufstreichen, längs aufrollen, auf Backblech legen, Ende nach unten. Rolle in der Mitte längs aufschneiden. Von der Mitte aus beide Teile mit offener Seite nach oben umschlingen. Blech drehen und ebenso mit 2. Zopfseite verfahren.</p> <p>Nochmals 15 Min. gehen lassen.</p> <p>Backen: 35-40 Min. O+U-Hitze: 180°-190 °C Heißluft: 160-170°C</p> <p>Evtl. Teig halbieren und 2 kleine Zöpfe herstellen. Diese 20-25 Min. Backen</p>
	<p>50 g Puderzucker 1-2 EL Zitronensaft oder Wasser</p> <p>Nach Belieben mit Puderzuckerglasur bepinseln.</p>