

Nusszopf

Schmeckt frisch am besten

Zutaten Hefeteig

500 g	Halbweissmehl*
½	Würfel Hefe
2,5 dl	Milch, handwarm
1-2	Eier*, je nach Grösse
80-100 g	Zucker
1	Prise Salz*
1	Eigelb, zum Bestreichen

Zutaten Nussfüllung

400 g	Nüsse gemahlen, wahlweise auch Mandeln oder Walnüsse
120-150 g	Zucker
2	Eiweiss
200 g	Kondensmilch ungezuckert, je nach Bedarf

Zubereitung

Den Hefeteig wie gewohnt herstellen und etwas gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten: Die gemahlene Nüsse mit dem Zucker und den beiden Eiweiss vermischen. Nach und nach die Kondensmilch dazugeben, bis das Ganze eine streichfähige Masse ergibt. Sie sollte nicht zu trocken aber auch nicht zu nass sein.

Hefeteig auf ca. 40 x 50 cm ausrollen. Nun die Nussmischung gleichmässig darauf verteilen, dabei an einer Längsseite einen ca. 2 cm breiten Rand lassen.

Der Länge nach eine gleichmässige Rolle formen und diese mit einem scharfen Messer der Länge nach in der Mitte durchschneiden. Beide Hälften mit dem Schnitt nach oben drehen. Diese übereinanderschlagen, so dass ein Zopf entsteht. Dies sollte recht schnell gehen, damit das Ganze nicht auseinander fällt.

Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 190°-210° Grad ca. 30 Minuten backen.

Backofen ausschalten und den Zopf noch ca. 5 Minuten darin stehen lassen. Dabei diesen im Auge behalten, damit er nicht zu dunkel wird.

Zopf herausnehmen und abkühlen lassen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Karin Heinsohn