

Nusszopf

Für 2 Zöpfe

Zutaten

500 g	Mehl	200 g	Nüsse
30 g	Hefe	100 g	Zucker
50-80 g	Zucker	1.25 Pk	Vanillezucker
knapp 250 ml	Lauwarme Milch	8 EL	Sahne
3-4	Eigelb	1.5 EL	Semmelbrösel
1 TL	Vanillezucker		
0.5 TL	Salz		
100-125 g	zerlassene Butter		

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten plus Backzeit ca. 40 Minuten (bei 190°C)

1. Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. 1 EL Zucker und zerbröckelte Hefe in der Milch auflösen, Mischung in die Mehlmulde gießen.
2. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter in etwas Milch zerlassen.
3. Restlichen Zucker, Ei, Vanillezucker, Salz und Butter und einen Teil der Milch zum Vorteig geben und alles (am besten in der Küchenmaschine) so lange kneten, bis ein geschmeidiger glänzender Teig entstanden ist. Gegebenenfalls noch Milch zugeben. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Für die Nussfüllung, alle Zutaten vermischen. Backofen auf 190°C (evtl. nur 180°C) vorheizen
5. Hefeteig teilen und 2 Teigplatten, max. 1 cm dick ausrollen (ca. 30 cm auf 30 cm). Nussmischung darauf verteilen und zusammenrollen. Jede Rollen in der Mitte bis ca. 2 cm vor dem einen Ende teilen und die dadurch entstandenen Stränge ineinander verdrehen.
6. Beide Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Nusszöpfe auf der mittleren Schiene 40 Minuten (180-190°C) goldbraun backen.

Mohnfüllung:

¼ L Milch (oder Sahne), 100 g Zucker, 1 EL Honig, 250 g gem. Mohn, 1 Msp. Zimt, 1 EL Rum, 3 EL Semmelbrösel. Milch, Zucker, Honig aufkochen, Mohn zugeben und dicklich abrösten. Weitere Zutaten unterrühren