

Nusszopf

Zutaten für den Hefeteig:

500g Mehl
1 Würfel Hefe oder 2 P. Trockenhefe
2 Eier
½ TL Salz
4 Eßl. Zucker
1 P. abgeriebene Zitronenschale
80g Margarine
200ml lauwarme Milch

Für die Nussfüllung:

250g Haselnüsse
4 Eßl. Zucker
1 TL Arrakaroma
70g Nougat schmelzen oder Nutella verwenden
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
1 TL Kakao
3 Eßl. Kondensmilch
2 TL Instantkaffeepulver, in 2Eßl. Heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen.

Guss:

150-200g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, wie bereits im Grundrezept beschrieben.

Wenn der Teig gegangen ist, wird er auf eine Größe von ca. 40cmx60cm ausgerollt.

Für die Füllung in einer Pfanne die Haselnüsse kurz anrösten. Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und der Kondensmilch cremig rühren. Den Kakao, mit dem Kaffee und dem flüssigen Nougat dazugeben, verrühren. Die Nüsse untermengen und die Masse auf dem ausgerollten Hefeteig gleichmäßig verteilen. Von der langen Seite her aufrollen, der Länge nach halbieren und die zwei Hälften übereinander schlagen. Die Schnittseite sollte dabei nach oben zeigen.

Nun den Nusszopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker mit nur so viel Zitronensaft vermischen, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Dann kann der noch heiße Zopf bestrichen werden.

Gutes Gelingen!!