



Nuss-Hefezopf

mit Rosinen zu Ostern



Zutaten für einen Zopf:

Teig
500 g Weizenmehl
250 ml Milch
ca. 1 Stück frische Hefe
80 g Butter
70 g Zucker
1 Prise Salz

In einem Gefäß die lauwarme Milch mit der Hefe mischen, 1 TL vom Zucker und 1 EL Mehl mischen und 10 Minuten ruhen lassen. Übriges Mehl, Zucker, weiche Butter und Salz zugeben, um alles miteinander zu einem geschmeidigen Teig zu verkneten. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Füllung
200 g Nüsse
(100 g gemahlene Mandeln &
100 g gehackte Haselnüsse)
3 EL Zucker
2 EL Kakaopulver
1 Ei
50 ml Milch
2 Handvoll Rosinen

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Hierfür Nüsse, Zucker, Kakaopulver und das Ei verrühren. Die Milch hinzugeben, bis eine leicht zu verstreichende Masse entstanden ist.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig erneut kneten und zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Nussmischung darauf verstreichen und die Rosinen darauf verteilen. Von der längeren Seite her zu einer festen Rolle aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Teigstrang der Länge nach mit einem Messer teilen. Die beiden Stränge zu einem Zopf ineinander verdrehen und dabei die offenen Innenseiten nach Außen drehen.

Für weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, anschließend nach Belieben mit etwas Butter oder Milch einpinseln und für 25 – 30 Minuten backen. Sollte der Zopf zu dunkel werden, für den weiteren Backvorgang mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter setzen.