Hefezopf mit Nussfüllung

Zutaten für den Teig:

1 kg Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter
1 Würfel Hefe
ca. ½ l lauwarme Milch
1 Eigelb

Zutaten für die Füllung:

200 gr. Nüsse (Hasel- und Walnüsse gemischt)
1 Ei
4 Eßl. Zucker
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Kaba
etwas Milch oder wer mag Rum

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe zusammen mit etwas Zucker und etwas lauwarmer Milch zu einem kleinen Vorteig anrühren. Mit einer Prise Mehl bestäuben uns zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Danach die restliche Milch, Salz, Zucker und die Butter dazu geben. Mit den Knethaken oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und erneut gehenlassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten, indem man die Butter zerlässt, Zucker, Ei, Nüsse und Kakao dazugibt. Dann soviel Milch oder ggf. Rum dazugeben, dass sich die Masse gut verstreichen lässt.

Den Teig zu einem Rechteck auswellen und die Nussmasse darauf verteilen. In drei gleiche Teile teilen und die Nussmasse einrollen. Die 3 Stränge auf ein Backblech legen und zu einem Zopf flechten. Zugedeckt ca. weitere 15 Minuten gehen lassen, anschließend mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen und den Hefezopf ca.35 – 40 Minuten goldbraun backen.

mattkeag

wünscht guten Appetit!