

# Nusszopf

## Hefezopf mit Nussfüllung



### Zutaten:

*für 1 großen Zopf*

- 500g Mehl
- 50g Zucker
- 1 Pck. Trockenhefe
- 2 Eier
- Prise Salz
- 3 Tropfen Buttervanille-Aroma
- 175ml lauwarmes Wasser
- 90g Butter (weich)
- 150g gemahlene Haselnüsse
- 100g gehackte Nüsse
- 6 Tropfen Rum-Aroma
- 200g Creme Fraiche
- 80-90g Zucker
- 1 Ei mit etwas Milch
- 150g Puderzucker
- 1 Zitrone (mittelgroß)

1. Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Mehl, 2 Eier, 50g Zucker, Salz, Butter und 3 Tropfen Buttervanille-Aroma mit dem Hefewasser in einer Schüssel mit den Knethaken & Händen verkneten.
3. Teig im Ofen bei 50-60°C (Kochlöffel hält die Ofentür offen) ca. 30 min. gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat.
4. Nüsse, Rum-Aroma, Creme Fraiche und 80-90g Zucker zu einer Masse verrühren (Handmixer).
5. Teig rechteckig ausrollen, Nussmasse gleichmäßig aufstreichen. Fest zusammenrollen (längs), dann mit einem scharfen Messer der Länge nach teilen und wie eine Kordel flechten.
6. Auf ein Blech (evtl. mit Backpapier) legen und mit Ei-Milch-Gemisch bestreichen.
7. Nochmals im Ofen bei 50-60°C ca. 30 min gehen lassen, bis sich der Zopf sichtbar vergrößert hat!
8. Im Ofen lassen, auf Umluft bei 160 °C ca. 35 min backen.



Nach dem Abkühlen mit etwas Zitronenglasur bestreichen.