



Hefezopf mit Nussfüllung

Zutaten:

Für den Hefeteig:

200 g Weizenmehl Type 405
200 g Dinkelmehl Type 650
200 g Dinkelmehl Type 1050
1 Würfel frische Hefe
35 g Rohrzucker
etwas Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
60 g Butter
200 ml lauwarme Milch
1/2 TL Natron

Für die Nussfüllung:

200 g geröstete Haselnüsse
100 g geröstete Mandeln
15 g Vanillezucker
40 g Rohrzucker
4 cl Amaretto
3 Eiweiß
1 Prise Salz
1 1/2 gehäufte TL Kakao
1/2 TL Zimt

Für die Dekoration:

100 g Mandelstifte

Für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
etwas Wasser

Zubereitung:

Des Hefeteigs:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in der Mitte eine Kuhle formen. Die Milch auf Handwärme erwärmen (Achtung: Nicht zu heiß, sonst stirbt die Hefe ab!). Die Hefe in kleine Brocken zupfen und zusammen mit dem Zucker und etwas Milch in der Kuhle glattrühren. Den Vorteig abdecken und etwa 15 Minuten lang aufgehen lassen; währenddessen die Butter in den Topf mit der Milch geben und schmelzen lassen aber ebenfalls wieder darauf achten, dass die Milch-Butter-Mischung nicht zu heiß wird! Jetzt alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und für etwa 1 Stunde gehen lassen.



Der Füllung:

In der Zwischenzeit die Nüsse und die Mandeln in einer Pfanne rösten (Achtung regelmäßig wenden, sonst verbrennen die Nüsse) um das Aroma zu verstärken. Die Nüsse in einer Mühle fein mahlen und mit den restlichen Zutaten mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1cm stark ausrollen und mit der Füllung bestreichen; die Teigfläche aufrollen, die Rolle in etwa 2cm breiten Streifen diagonal bis etwa zur Hälfte einritzen und dann die Rolle der Länge nach halbieren. Beide Rollenhälften kurz rollen, um sie wieder etwas "in Form" zu bringen und die Enden auf einer Seite übereinanderlegen und zusammendrücken. Nun die beiden Teigstränge abwechselnd übereinander legen und zu einem Zopf flechten.

Diesen Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Mandelstifte über den Teig streuen und leicht andrücken.

Den Hefezopf nach etwa 30 Minuten Ruhezeit unter Folie oder einem leichten Tuch in den noch kalten Backofen schieben und diesen auf etwa 150° Celsius erwärmen; nach 35 Minuten den Ofen abschalten und den Hefezopf noch etwa 20 Minuten im geschlossenen Ofen gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit aus dem Puderzucker mit etwas Zitronensaft und ein wenig Wasser einen Zuckerguss anrühren. Danach den Ofen aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit dem Guss bestreichen.

Tipp: Besonders lecker mit Zutaten aus dem Bioladen! - leicht