

Nusszopf

Ein echter Klassiker ist dieser Zopf, zumindest hier im Schwabenlände! Mit fluffigem Hefeteig und saftiger Nussfüllung ganz und gar keine trockene Angelegenheit und essen kann man ihn immer - egal ob zum Frühstück oder zum Kaffeetrinken oder auch zwischendurch... Außerdem ist es auch ein gutes Rezept um etwas Eindruck zu schinden - ich werde fast jedesmal gefragt, ob ich ihn wirklich selbst gebacken habe, weil er aussieht wie vom Bäcker ;). Das Rezept reicht für eine lange Kastenform - meine ist 12,5 x 32 cm. Wenn Ihr eine kleinere habt, könnt Ihr einfach einen Teil des aufgerollten Teigs abschneiden und in einer Mini-Form backen oder auch ein paar Teigscheiben abschneiden und sie als Nusschnecken backen.



Zutaten (für 1 Kastenform):

Für den Hefeteig:

- **200 ml Milch**
- **80 g weiche Butter**
- **40 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 Ei (M)**
- **500 g Mehl**
- **1/2 Würfel frische Hefe**

Für die Füllung:

- **100 g gemahlene Haselnüsse**
 - **1/2 Apfel**
 - **100 g Marzipanrohmasse**
 - **50 ml Sahne**
 - **30 g brauner Zucker**
 - **1 TL Zimt**
 - **abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone**
 - **1 EL Kakao**
-

Für den Hefeteig die Milch leicht erwärmen, Hefe und Zucker darin auflösen und kurz stehen lassen (ca. 15 Minuten). Den Vorteig mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung Apfel und Marzipanrohmasse fein raspeln. Mit den restlichen Zutaten zu einer Masse verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ungefähr 50×30 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Von der langen Seite her zu einer Rolle aufwickeln. Diese Rolle längs halbieren, dabei in der Mitte einen kleinen Steg stehen lassen (siehe Bilder). Nun die Schnittflächen etwas nach oben drehen und die beiden Stränge umeinander wickeln. Auf der anderen Seite

genauso verfahren. Zopf in eine mit Backpapier belegte Kastenform geben und im heißen Ofen bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen. Nach 30 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken.





Zopf in der Form etwas auskühlen lassen und nach 1 Stunde aus der Form lösen.

Ich aprikotiere den Zopf immer und mache hinterher einen Zitronenguss drauf (siehe unten bei den Tipps), das schmeckt erstens gut und zweitens bleibt er so noch länger saftig.



Tipps:

- Die Haselnüsse können natürlich auch durch Mandeln oder eine Nussmischung ersetzt werden.
- Apfel und Marzipan können im Blitzhacker kurz klein gemacht und dann mit den restlichen Zutaten vermischt werden.
- Nach Belieben den Zopf nach dem Backen aprikotieren (2 EL

Aprikosenmarmelade kurz aufkochen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen) und/oder mit einem Zitronenguss bestreichen (100 g gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer streichfähigen Masse verrühren).

