

Gefüllter Hefezopf

Zutaten

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

1 kg Weizenmehl 550
1 Würfel Hefe
ca. 500 ml Milch (zimmerwarm)
125 g Zucker
2 TL Salz (20 g)
2 Eigelb
125 g Butter (zimmerwarm, geschmeidig)

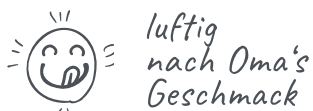
ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

400 g gemahlene Haselnüsse (evtl. die Hälfte leicht anrösten)
400 g Zucker
2 Eiweiß
1 gestrichener TL Zimt
2 - 3 Tropfen Bittermandel
50 ml warmes Wasser
evtl. 1 TL Bourbon Vanillezucker

BACKZEIT



BACKERGEBNIS



Backanleitung

ZUBEREITUNG TEIG

Hefe, Zucker und Milch verrühren und unter das Mehl kneten. Eigelb, Salz und die Butter unter den Teig kneten bis dieser zart und geschmeidig ist. Teig mit einem Tuch bedecken und ca. 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

(1)

Die Zutaten vermengen. Alles zu einer geschmeidigen, streichfähigen Masse verarbeiten (mit der Hand kneten). Teig aus der Schüssel nehmen und in zwei Teile stechen. Teigteile zu Rechtecken ca. 40 x 30 cm ausrollen. Füllmasse auf die Platten aufstreichen, Platten zusammenrollen.

(2)

Jede Rolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden. Die zwei Teile mit der Schnittfläche nach oben zu einem Zopf flechten. Auf das Blech setzen und nochmals 5 Min. ruhen lassen.

(3)

Im vorgeheizten Ofen bei 180 - 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. backen. Die warmen Zöpfe mit Puderzuckerglasur bestreichen (Puderzucker, Saft einer halben Zitrone).

mmh...

Gerne können Sie auch an einem Backkurs bei uns teilnehmen.
Weitere Infos und noch mehr Rezepte finden Sie unter

*

blattert-muehle.de