

Hefezopf

Hier fehlen die Personenzahlangaben!

Zutaten

- 1,5 kg Weizenmehl
- 85gr frische Hefe
- 600mL Milch
- 300 gr Margarine
- 160gr Zucker
- 4 Stück Eiersatz
- Salz
- 600gr Gemahlene Haselnüsse
- 300gr Zucker
- 240gr Semmelbrösel
- 700mL Milch
- Zimt

Schritte:

- Erwärme die Milch lauwarm und löse darin die Hefe, die Butter und den Zucker auf (Thermomix: 3,5 Minuten / 37°C / Stufe 2). Gib das Mehl, eine Prise Salz und das Ei in eine Schüssel. Gieße die Hefemilch dazu und knete einen geschmeidigen Teig (Thermomix: 3 Min. / Knetstufe). Lege den Hefeteig in eine geölte Schüssel und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde gehen.
- Gib die gemahlene Nüsse mit dem Zucker, den Semmelbröseln und der Milch in eine Schüssel. Verrühre alles gut und würze die Nussfüllung mit Zimt. Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck aus. Bestreiche ihn mit der Nussfüllung.
- Rolle den Hefeteig von einer Längsseite zur anderen auf. Schneide die Rolle längs in der Mitte durch, dabei sollte sie am oberen Ende zusammen bleiben. Ich mache das gern mit einem Pizzaschneider. Flechte nun beide Stränge zu einem Nusszopf. Drücke die Enden zusammen und stecke sie nach hinten.
- Lege den Nusszopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Auf dem [Stoneware Blech James](#) von Pampered Chef brauchst du das nicht. Decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass ihn nochmal 30 Minuten gehen.
- Streiche Omas Nusszopf mit Milch ein.
- Verrühre den Puderzucker mit Zitronensaft. Träufle den Zuckerguss über den fertig gebackenen Nusszopf und lass ihn abkühlen.

Version #2

Erstellt: 2026-05-14 07:44:27 UTC von jona

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-14 07:47:37 UTC von jona