

Theresa Knipschild Hefezopf mit Nussfüllung

Dienstag, 26. März 2024
Rezept für 1 Zopf/ca. 16 Stücke

Dauer: 3,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Süßes & Kuchen

Zutaten:

Für den Teig:

180 ml	Milch
80 g	weiche Butter
20 g	frische Hefe
500 g	Weizenmehl Type 550
70 g	Zucker
5 g	Salz
1/2	Vanilleschote (Mark oder 1 TL Vanillearoma)
1	Ei (Gr. M)
½ TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone oder Bio-Orange, nach Belieben



Für die Füllung:

200 g	gemahlene und geröstete Haselnüsse oder Mandeln
100 g	weiche Butter
30-50 ml	Milch
80 g	Puderzucker

Zum Fertigstellen:

etwas	Weizenmehl Type 550 für die Arbeitsfläche und Form
etwas	Milch
60 g	Aprikosenkonfitüre
70 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
2 EL	gehobelte Mandeln oder Haselnüsse, geröstet

Zubereitung:

1. Für den Teig Milch und Butter in einem Topf auf maximal 38 Grad erwärmen, die Hefe hineinbröseln und darin verrühren.
2. Mehl, Zucker, Salz, Vanillemark, Ei und, wer mag, abgeriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel geben, die Hefe-Milchmischung angießen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine ca. 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine große Schüssel geben und zugedeckt 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
Tipp: Der Teig schmeckt noch aromatischer, wenn man ihn eine Nacht gehen lässt. Dafür die Zutaten nicht erwärmen, sondern bei Raumtemperatur zu einem Teig verkneten. Dann im Kühlschrank 12-18 Stunden zugedeckt gehen lassen. Ca. 2 Stunden bevor der Teig weiterverarbeitet wird, aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Für Füllung die gemahlene Nüsse oder Mandeln mit Butter, Milch und Puderzucker vermischen.
5. Den gegangenen Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Die Nussmasse auf den Hefeteig streichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Teigrechteck von der langen Seite fest aufrollen.
6. Mit einem Messer die Rolle längs in drei gleichbreite Streifen, dabei das obere Ende zusammenlassen. Die Stränge zu einem Zopf flechten. Das untere Ende zusammendrücken und unter den Zopf klappen.

7. Den gefüllten Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Mit Milch bepinseln und nochmals 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
9. Das Blech mit dem Hefezopf in den vorgeheizten Ofen geben und 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 170 Grad reduzieren und den Zopf weitere 30-45 Minuten goldbraun fertig backen.
10. Den Zopf aus dem Ofen nehmen. Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen und den noch warmen Hefezopf damit bestreichen, trocknen lassen.
11. Puderzucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Esslöffel zu einem Guss verrühren. Tipp: Es empfiehlt sich die Flüssigkeit nach und nach unterzurühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann den Hefezopf mit dem Zuckerguss bepinseln und, sofern gewünscht, mit gehobelten, gerösteten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.

Pro Stück: 355 kcal/ 1480 kJ
40 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 18 g Fett