

Süsser Nusszopf

Rezept: für 6 Nusszöpfe a. 300 Gramm

Zutaten:

1000 g Weissmehl Type 550

350 g Milch, Raumtemperatur

150 g Wasser

4 Eigelb

80 g Zucker

1 Vanilleschote

120 g Butter, weich

22 g Salz

60 g Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe 2 mischen.

Nach ca. 2 Min., die Geschwindigkeit erhöhen - Stufe 3-4 je nach Küchenmaschine.

Den Teig ca. 8-10 Min. kneten.

Dann den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, kurz durchstoßen und eine Kugel formen, mit einem Teigtuch abdecken und für 50 Min. (Teigruhe) bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nussfüllung:

600 g Haselnüsse, gemahlen

150 g Mandeln, gemahlen

180 g Zucker

50 g Biskuitbrösel

5 g Zimt

Zitronen, Abrieb

1 Zitrone, Saft

400 g Milch

Zubereitung:

Haselnüsse und Mandeln in der Bratpanne anrösten.

Die gerösteten Nüsse mit dem Zucker, Biskuitbrösel und dem Zimt in eine Schüssel geben und alles gut durchmischen.

Milch, Zitronenschale- und Saft zu den Nüssen geben.

Danach alles gut durchmischen und abgedeckt stehen lassen.

Nusszopf:

Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben.

6 Teilstücke a. 300g abwiegen und möglichst rechteckig, auf ca. 3-4 mm ausrollen.

Die Nussfüllung noch einmal mischen und 6x ca. 220 g abwiegen.

Nun auf die 6 Teigstücke verteilen und verstreichen.

Jetzt das Teigstück stamm einrollen.

Das rechte Ende des Stranges zur Mitte und fest andrücken, nun das linke Ende durch die Schlaufe und nach oben legen, nun das rechte Ende nehmen und von sich weg drehen und zum Schluss das linke Ende durch die Schlaufe ziehen.

Danach den geflochtenen Zopf auf ein Blech absetzen und abgedeckt für ca. 45. Min. bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
In der Zwischenzeit den Monolith auf 220° Grad aufheizen.

Backen:

Den Nusszopf auf einem Blech im vorgeheizten Monolith bei 220° Grad ca. 18-22 Min. auf der dritten Ebene backen.

Aufbau: Deflektorsteine mit in den Monolith und alle 3 Ebenen.

Glasur

Zutaten:

120 g Puderzucker

1/2 Zitronensaft

2 Eiweiß

Zubereitung:

Den Zitronensaft und Puderzucker zum Eiweiß geben und alles klumpenfrei verrühren.

Den noch heißen Nusszopf mit einem Pinsel mit dem Glasur bestreichen.