Nusszopf

Zutaten:



Hefeteig:
400 g Mehl
25 g Hefe
125 g Milch
60 g Butter
40 g Zucker
¼ Teelöffel Salz
abgeriebene Schale einer halben Zitrone (unbehandelt)
1 Ei

Füllung:
100 g Haselnüsse
50 g Zucker
40 g Brösel
125 ml Milch
1 Prise Zimt, Nelken
15 g Marzipanrohmasse
1 Tropfen Bittermandelaroma

Außerdem:
100 g Aprikosenmarmelade
100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung Nüsse, Zucker, Brösel, Zimt und Nelken in einer Schüssel vermischen. Milch, Marzipan und Bittermandel in einem Topf aufkochen. Trockene Zutaten über die flüssigen Zutaten schütten, und mit dem Kochlöffel verrühren.

Abkühlen lassen.

Teig zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen. Die abgekühlte Nussfüllung darauf verstreichen und den Teig aufrollen. In der Mitte halbieren und die zwei Enden (Schnittfläche nach oben) miteinander verdrehen.

In eine gefettete lange Kuchenform legen, und zugedeckt aufgehen lassen. Bei 190°C etwa 30-40 Minuten backen.

Nach dem Backen den Zopf etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit aufgekochter Aprikosenmarmelade bestreichen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren, damit eine geschmeidige Glasur entsteht. Über die fest gewordene Aprikosenmarmelade streichen.