



Schwäbischer Hefezopf mit "Gebrannte Mandeln" - Füllung



Winterzeit



190 -200 ° C
Ober- und Unterhitze



40 min

Zutaten

500 g Mehl
80 g Butter!
80 g Zucker
1/2 Würfel Hefe
1 Prise Salz
1 kleines Ei
ca. 1/8 l warme Milch
1 Eigelb zum Bestreichen
Hagelzucker und/oder Mandelstifte

Schritte Teig

1. Für den Vorteig Hefe mit wenig handwarmen! Wasser und 1 Prise Zucker und etwas Mehl verrühren und im Warmen etwa 20 min. stehen lassen.
2. Dann alle Zutaten 10 min zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten.
3. 30 min ruhen lassen.
4. Nochmals kneten und ruhen lassen.

Schwäbischer Hefezopf mit "Gebrannte Mandeln" - Füllung

Seite 2

Zutaten

150 g Zucker
300 g Haselnüsse oder Mandeln gehackt
3 EL Honig
Abrieb einer 1/2 Zitrone
70 g Löffelbiskuit (zerbrösel) oder süße Brösel
1 TL Zimt
2 Eier
2 EL Sahne
Hagelzucker und/oder Mandelstifte

Schritte Füllung und Fertigstellung

1. Zucker bei (kleiner bis) mittlerer Hitze golden schmelzen.
2. Nüsse unterrühren.
3. Wenn sie anfangen zu duften, die Masse rasch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und abkühlen lassen.
4. Die Masse grob hacken.
5. Mit Honig, Zitrone, Brösel, Zimt und Eiern mischen.
6. Hefeteig nochmals durchkneten und kurz zum "Entspannen" ruhenlassen.
7. Ofen auf 190 -200 ° C vorheizen
8. Teig zu einem Rechteck ausrollen,
9. Nussfüllung darauf streichen und von der langen Seite aufrollen.
- 10 Die Rolle der Länge nach halbieren und umeinander wickeln.
- 11 Zopf ca. 30 min gehen lassen
12. Bei Ober- und Unterhitze ca.40 min backen.

Tipp: Mit einer Glasur wird es besonders lecker:

Dazu 100 g Puderzucker und 3 Eßl.Zitronensaft verrühren und den abgekühlten Zopf damit glasieren.