

## Nusszopf – leckerer Hefezopf mit Marzipan-Nuss Füllung



Ein Nusszopf passt zu jeder Jahreszeit perfekt. Mit dem gelingsicheren Hefeteig und der köstlichen Marzipan-Nussfüllung ist er einfach top. Du wirst genauso begeistert sein, versprochen.

mittel



Vorbereitungszeit:

**15 Minuten**

Ruhezeit:

**1 Stunden**

Backzeit:

**30 Minuten**

Gesamtzeit:

**1 Stunden 45 Minuten**

### Zutaten

- 1 Portionen

+

#### Hefeteig

200 g Milch

20 g Hefe

50 g Zucker

450 g Mehl

1 Ei

60 g Butter, weich

ein paar Tropfen Bittermandelöl

#### Nuss-Füllung und Deko

70 g Haselnüsse, gem.

80 g Marzipan

30 g Zucker

40 g Milch

20 g Butter, weich

etwas. Milch und Hagelzucker zum dekorieren

---

## Utensilien

Backblech

[Springform 26er](#) \* oder runde Stoneware

[Küchenmaschine](#) \* oder [Handrührgerät](#) \*

---

## Zubereitung

### Hefeteig Zubereitung im Thermomix

- 1 Milch, Hefe und Zucker bei 37°C / St. 1,5 für 3 Min erwärmen
- 2 restliche Zutaten zugeben und für 5 Minuten auf Teigstufe kneten
- 3 Teig in eine große Schüssel umfüllen und ihn für 45-60 Minuten gehen lassen.
- 4 Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und ausrollen

### Hefeteig Zubereitung in der Küchenmaschine

- 1 Mehl in die Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle bilden
- 2 lauwarme Milch hineingeben, Hefe in die Milch bröseln und den Zucker dazugeben – 10-15 Minuten quellen lassen
- 3 restliche Zutaten dazugeben und für 8-10 Minuten kneten
- 4 Teig in eine große Schüssel umfüllen und zugedeckt für 45-60 Minuten gehen lassen
- 5 Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ausrollen

### Füllung herstellen und Zopf herstellen

- 1 alle Zutaten für die Füllung miteinander verrühren bis eine homogene Masse entsteht (Eine Gabel ist hier gut geeignet um das Marzipan zu zerkleinern)
- 2 Die Füllung nun dünn auf den ausgerollten Teig streichen
- 3 Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen. Anschließend der Länge nach halbieren.
- 4 Die 2 Stränge miteinander verdrehen und entweder in eine Form legen oder auf einem Backblech backen
- 5 Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen
- 6 Den Zopf mit etwas Milch bestreichen und mit ein wenig Hagelzucker bestreuen
- 7 für ca. 30 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen

---

## Wie findest du das Rezept?



---

Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.