

NUSSZOPF

Zutaten (Teig) (für 2 Zöpfe)

- 250ml Milch + 40ml
- 1 Würfel frische Hefe
- 25g Butter
- 20g Zucker + 40g
- 600g Mehl
- 1 TL Salz
- 20ml Balsamico hell

Zutaten (Füllung) (für 2 Zöpfe)

- 350g gemahlene Mandeln
- 350g gemahlene Haselnüsse
- 300g Zucker
- 6 Tropfen Vanille-Aroma
- 6 Tropfen Rum-Aroma
- 400 ml Sahne



Zubereitung

1. Hefe, Butter und 20g Zucker in lauwarmer Milch auflösen. (TM: 3 Min. | 37 Grad | Stufe 2)
2. Die restlichen Teigzutaten hinzugeben und gut verkneten. (TM: 3 Min. | Teigknetstufe)
3. Teig 1 Stunde lang zugedeckt gehen lassen.
4. Alle Zutaten für die Füllung vermischen.
5. Den Teig auf der **Teigunterlage** großflächig und dünn ausrollen und mit dem **kleinen Streicher** die Füllung darauf streichen.
6. Den bestrichenen Teig dann auf der langen Seite aufrollen und in der Mitte teilen.
7. Mit dem **Nylonmesser** dann beide Rollen längs in der Mitte bis ca. 2 cm vor dem Ende aufschneiden und die beiden Hälften jeweils miteinander verschlingen.
8. Beide Nusszöpfe nebeneinander auf den leicht gefetteten **Zauberstein** legen und 20 Minuten gehen lassen.
9. Bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorheizten Ofen ca. 30-45 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit den heißen **Zauberstein** mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf das **Kuchengitter** stellen.
11. Nach dem Erkalten mit einem Zuckerguss aus Zitronensaft, Arrak und Puderzucker bestreichen.

Backzeit: ca. 30-45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

