Nuss-Hefezopf

Lecker

H MAGAZIN

ZUBEREITUNG

Die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemilch-Mischung hineingeben. Leicht vermengen und circa 15 Minuten gehen lassen. In einer weiteren Schüssel Butter mit Zucker schaumig aufschlagen und 2 Eier nach und nach dazugeben. Salz und Vanilleextrakt hinzugeben. Nun die Butter-Mischung zügig mit der Mehl-Hefe-Mischung zu einem glatten Teig vermengen und 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel Haselnüsse mit Sahne, Zucker und Zimt verrühren.

Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils in 3 Teile portionieren. Die 3 Teile zu flachen Strängen von etwa 30 cm Länge ausrollen. Ein Viertel der Haselnussfüllung nun auf den 3 Teigsträngen verteilen und diese von der langen Seite aufrollen. Mit den restlichen Portionen ebenso vorgehen. Die entstandenen Teigrollen nebeneinanderlegen und einen Zopf daraus wickeln. Den Zopf zu einem Kreis legen und die Enden verbinden. In der Mitte sollte nach dem Backen noch Platz für ein Osterei sein. Die Kränze im Anschluss circa 20 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche großzügig mit Backpapier belegen. Auf je einem Blech zwei Kränze platzieren. 1 Ei mit etwas Wasser verquirlen und die Kränze einstreichen. Die Osterkränze nun 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Kurz vor Ende der Backzeit eine Tasse mit 3 EL Butter in den Backofen stellen, sodass die Butter schmilzt. Im Anschluss vorsichtig Butter und Kränze herausnehmen. Die Nuss-Osterkränze mit der geschmolzenen Butter einstreichen, ein Osterei in die Mitte legen und heiß servieren.

ZUTATEN

ZUTATEN für 4 Kränze
Für den Teig:
500 g Mehl
100 g Zucker
150 ml Milch
½ Würfel frische Hefe
100 g Butter
3 Eier
1 EL Vanilleextrakt
1 gute Prise Salz

Für die Füllung:
200 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Haselnüsse, gehackt
100 ml Sahne
4 EL Zucker
1 TL Zimt

Außerdem:
3 EL Butter
4 bunte Ostereier

UTENSILIEN

Waage, kleiner Topf, Schüssel, Handmixer mit Knethaken oder Küchenmaschine, mittelgroße Schüssel, kleine Schüssel und Backpinsel