

Kuchen und Dessert

Hefezopf mit Schokolade-Nuss Füllung



Die Zutatenliste

Für den Hefeteig brauchen wir:

- 500 g Mehl Type 405
- 125 g Butter
- 80 Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz

Für die Füllung brauchen wir:

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 130 g Zucker
- 1TL ungesüßtes Kakaopulver
- 1 EL Zimt
- 80 g Bitterschokolade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwa 5 EL Milch

Evtl. Puderzucker für den Zuckerguss

Jetzt geht's los mit dem Teig

1. Die Milch mit der Butter, dem Zucker und dem Salz in einen Topf geben und erwärmen
2. Die Hefe hineinbröckeln und darin auflösen
3. Das Mehl auf ein Backbrett geben und eine Mulde hinein drücken
4. Die Hefemilch nun in die Mulde gießen und mit dem Mehl vom Rand vermischen
5. Jetzt den Teig schön kneten bis er nicht mehr klebt. Bei Bedarf noch etwas Mehl dazu geben und weiter kneten
6. Den Hefeteig nun zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Plätzchen gehen lassen. Ich gebe den Teig immer in den ausgeschalteten Backofen, da ist immer eine konstante Temperatur von 30°. Jetzt lassen wir den Teig eine Stunde in Ruhe, damit sich das Volumen verdoppeln kann

In der Zwischenzeit bereiten wir die Füllung vor

- Haselnüsse, Kakaopulver, Zucker, Zimt und Vanillezucker in eine Schüssel geben
- Die Schokolade hacken, auch in die Schüssel geben und alles gut mischen
- Jetzt erstmal 3 EL Milch zu der Mischung geben und vermengen. Es soll eine streichfähige Masse entstehen. Sie darf keinesfalls zu flüssig sein. Wenn die Masse noch zu fest ist, die restliche Milch zugeben.

Nach einer Stunde kümmern wir uns wieder um unseren Hefeteig. Er hat sein Volumen an seinem warmen Plätzchen nun schön verdoppelt. Wir kneten ihn jetzt nochmal kurz durch. Etwas Mehl nun auf einem Backbrett verteilen und den Teig zu einem Rechteck von etwa 30 x 40 cm ausrollen.

Die Schokoladen-Nuss Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, an den Rändern wenige cm Platz lassen. Jetzt rollen wir den Teig von der längeren Seite fest auf.

Die Rolle jetzt der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren, sodass wir zwei offene Hälften vor uns liegen haben. Die beiden Hälften jetzt mit der offenen Seite mit der Füllung nach oben zeigend zu einem einfachen Zopf flechten. Das ergibt beim Aufschneiden dann die schöne Maserung. Die Enden nach unten einschlagen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Hefezopf darauf legen. Mit einem **feuchten** Geschirrtuch abdecken und nochmal ca. 30 Min. gehen lassen

Backofen vorheizen auf 180 ° Ober/Unterhitze

Nach 30 Min. "Gehzeit" den Hefezopf bei **160° bis 180° ca. 30-40 Min.** backen, je nach Backofen. Bei mir reichen 160°

Für den Zuckerguss einfach Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft zu einer cremigen Masse vermischen. Auf den warmen oder kalten Hefezopf streichen.

Viel Spaß beim Backen

