

Hier und heute

Hefezopf mit Haselnussfüllung

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen Hefezopf. Das Besondere: Er ist saftig mit Nüssen gefüllt. So schmeckt der Herbst!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 30 cm Kastenform

Zutaten für den Hefeteig

- 170 ml Milch
- 40 g weiche Butter und Butter für die Form
- ½ Würfel frische Hefe (21g)
- 400 g Weizenmehl Type 550 und etwas für die Arbeitsfläche
- 70 g Zucker
- ½ TL Zimt
- ½ TL Salz
- 1 Ei

Zutaten für die Füllung

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei, Raumtemperatur
- 1/2 TL Zimt
- 2 Prisen Muskatnuss
- etwas Milch zum Bestreichen
- etwas Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig Milch und Butter in einem Topf auf maximal 38 Grad erwärmen, Hefe darin verrühren. Hefe mag es auf keinen Fall zu heiß. Perfekt sind 38 Grad. Wenn die Milch dampft oder es dem eigenen Finger schon zu heiß wird, die Milch unbedingt abkühlen lassen, bevor die Hefe zugegeben wird. Die Hefe stirbt sonst ab und sorgt nicht mehr für eine feine Porung.

Mehl, Zucker, Salz, Ei in eine Rührschüssel und mit der Küchenmaschine mit Knethaken geben. Jetzt die Hefemilch dazugeben. Sieben Minuten kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Eine Stunde an einem warmen Ort abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

Tipp: Man kann den Teig auch über Nacht gehen lassen, Dafür muss der „Ansatz“ nicht warmgemacht werden und der Teig kann im Kühlschrank ruhen.

Nun die Füllung vorbereiten. Dazu die Butter in einem Topf zerlassen. Dabei sollte die Butter nicht zu heiß werden. Alle weiteren Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 30x40cm).

Haselnussfüllung auf den Hefeteig streichen und von der langen Seite beginnend eng aufrollen. Die Teigrolle etwas zusammendrücken, sodass sie die Länge der Kastenform hat.

Hier und heute



Mit einem Messer die Rolle entlang der langen Seite halbieren. Damit beide Stränge zusammenhalten, die oberen zwei Zentimeter nicht durchschneiden. Beide Stränge übereinander wie eine Kordel formen. Die Kastenform fetten und mehlieren. Hefezopf in die Form geben und 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Wer mag, kann den Zopf mit Milch und Hagelzucker bestreuen. Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. 15 Minuten backen, danach auf 170 Grad herunterdrehen und weitere 30 bis 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.

Tipp: Schmeckt am nächsten Tag sehr lecker scheinweise getoastet.