




Hefezopf mit Nuss-Nougat-Füllung



 Zeit gesamt
3h

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Nuss-Nougat-Creme	250 g
Haselnuskerne, gemahlen	150 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. In einer Schüssel Nuss-Nougat-Creme mit Haselnüssen vermengen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Mit der Nuss-Nougat-Masse bestreichen, dabei auf einer langen Seite etwa 5 cm frei lassen. Teig längs aufrollen und an den Enden zusammendrücken. Teigrolle dreimal ineinanderschlingen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Hefezopf an der Oberfläche mehrmals leicht einritzen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Hefezopf mit Nuss-Nougat-Füllung im Backofen ca. 40 Min. backen. Nach ca. 30 Min. mit Alufolie abdecken.
5. Zitrone halbieren, Saft auspressen und in einer Schüssel mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Hefezopf mit Nuss-Nougat-Füllung ca. 5 Min. abkühlen lassen, mit dem Guss bepinseln und trocknen lassen. In Scheiben geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 372 kcal

Kohlenhydrate 47 g

Eiweiß 8 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 17 g
