

Mohn-Nusszopf

Für den Hefeteig:

100 g Wiener Griessler
400 g Weizenmehl 550
70 g Zucker
2 Pä. Trockenhefe
50 g Butter
2 Eier + 1 Eiweiß
1 Pr. Salz, 2 EL Rum
Etwas abgeriebene
Zitronenschale
180 ml lauwarme Milch

Für die Füllung:

100 g gehackte
Haselnüsse
200 g gemahlene
Haselnüsse
1 Pä. Mohnback
1 EL Honig
1 Ei
30-50 ml Milch

Für den Hefeteig die Zutaten zu einem geschmeidigen, mittelfesten Teig verarbeiten. Diesen gut verkneten und etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung die Zutaten vermischen und zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Den Hefeteig auf einem Backbrett kurz verkneten und zu einem ca. 40 x 50 cm großem Rechteck ausrollen. Den Teig mit der Füllung gleichmäßig bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle mittig einschneiden, dabei am oberen Ende ca. 3-4 cm ganz lassen. Den Anschnitt nach oben drehen und beide Stränge miteinander verschlingen. Die unteren Enden nach unten umbiegen und den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb mit Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf ca. 40 Minuten gehen lassen. Im vorgeheiztem Backofen ca. 30 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Den Zopf damit bestreichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Zum Backen:

1 Eigelb

2 EL Milch

Zum Fertigstellen:

125 g Puderzucker

Saft einer Zitrone

1 EL gehackte Haselnüsse

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

