

Nuss-Zopf aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“ von Pampered Chef®



Nuss Zopf aus dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®

Zutaten:

- 40 g Milch
- 50 g Sahne
- 15 g Hefe
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
 - 1 Ei
 - 30 g Butter
- 260 g Mehl Type 550

Nuss-Füllung

- 100 g Haselmüsse gemahlen
 - 30 g Zucker
 - 50 g weiche Butter
 - 1 Ei
- 1/4 Fläschchen Bittermandelaroma
- 1 Eigelb zum bestreichen und Hagelzucker zum darüberstreuen

Zubereitung:

Milch, Sahne, Hefe und Zucker in den Thermomix® geben und 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen

Salz, Ei, Butter und Mehl hinzugeben und 4 Minuten/Teigknetstufe kneten

Danach den Teigling in die große Nixe von Pampered Chef® geben – Deckel auflegen und 1 Stunde ruhen lassen

In der Zwischenzeit machst du die Nussfüllung. Die Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen

Nachdem der Teig aufgegangen ist diesen auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Teigroller ausrollen und darauf die Nussfüllung streichen und aufrollen und auf das Maß des Zaubermeisters formen

Die Rolle in der Mitte mit dem Nylonmesser längs aufschneiden und die beiden Stränge ineinander drehen (siehe Bild unten)

Lege den Teigling in den leicht mit Rapsöl gefetteten kleinen Zaubermeister und bepinsle den Zopf mit dem Eigelb und darüber streust du Hagelzucker – Deckel auflegen

Dein Backofen ist auf 200°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten backen – danach den Deckel abnehmen und bei Bedarf weitere 10 Minuten Goldgelb backen

Nach dem Backen den Nuss Zopf sofort aus dem Zaubermeister entnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ich wünsche gutes Gelingen und viel Freude mit meinem Rezept

Martina Ziehl mit Pampered Chef®



Hefezopf mit 2 Strängen ineinander drehen und mit Eigelb bepinseln