Nusszopf mit Eierlikör und Marzipan

Großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Zutaten für den Hefeteig
- 300 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 750 g Mehl + etwas mehr zum Ausrollen
- 150 g Zucker
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Marzipan-Mandel-Füllung
- 100 g Marzipanrohmasse
- 50 ml Eierlikör
- 25 g gehackte Mandeln

Zutaten für die Haselnuss-Eierlikör-Füllung
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 ml Eierlikör
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gehackte Haselnüsse

Außerdem
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Zutaten für den Guss
- 40 g Mandelblättchen
- 80 g Puderzucker
- 1,5–2 EL Milch

So wird´s gemacht:

- Milch und Hefe im TM 3 Min. I 37 °C I Stufe 2 erwärmen. Anschließend 100 g Mehl hinzufügen und alles kurz verrühren Stufe 4 und **15 Min**. gehen lassen.
- Das restliche Mehl sowie alle weiteren Zutaten für den Hefeteig in eine große Rührschüssel geben und die Hefe-Mehl-Mischung hinzufügen und mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in die große Edelstahl Rührschüssel geben und an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen lassen.

Währenddessen die Füllungen vorbereiten:
- Für die Marzipan-Mandel-Füllung das Marzipan mit der groben Reibe grob raspeln und mit dem Eierlikör in einer Schüssel cremig verrühren. Die gehackten Mandeln unterrühren.
- Für die Haselnuss-Eierlikör-Füllung das Eiweiß mit dem Salz in der Nixe steif schlagen. Den Eierlikör sowie beide Haselnusssorten vorsichtig unterheben.
- Den aufgegangenen Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage noch einmal mit den Händen kurz durchkneten und etwa 60 x 50 cm groß ausrollen. Den Teig längs in 3 gleich große Streifen schneiden. Auf den beiden äußeren Streifen die Haselnuss-Eierlikör-Füllung verteilen, auf dem mittleren Streifen die Marzipanfüllung, dabei jeweils an den Längsseiten einen 1–2 cm breiten Rand frei lassen.
- Die Streifen von der Längsseite her vorsichtig aufrollen und die Enden gut verschließen. Die Rollen mit der Naht nach unten dich nebeneinander setzen. Die Teigstränge vorsichtig zu einem Zopf flechten, dabei die Stränge möglichst nicht noch länger ziehen. Die beiden Enden etwas zusammendrücken und unter dem Zopf verschwinden lassen.
- Den Zopf vorsichtig auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer plus setzen – am besten diagonal, damit der Zopf noch etwas Platz zum Aufgehen hat. Abgedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Den Ofen auf **170 °C (Umluft) vorheizen**. Eigelb und Milch in einer Schüssel verquirlen und den Zopf damit bestreichen.
- Auf der untersten Schiene des Ofens **35–45 Minuten goldbraun backen.**
- Den Hefezopf aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
- Die Mandelblättchen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz goldbraun rösten.
- Für den Guss den Puderzucker mit der Milch in einer kleinen Schüssel verrühren und mit einem Löffel zickzack über den Zopf ziehen. Mit Mandelblättchen bestreuen und den Guss etwas fester werden lassen.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Christine Mendl, Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld,
Mobil: 01773929110, www.tinesfoodpassion.de ,mendl.christine@outlook.de