

Schoko-Nusszopf

Zutaten:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> • 180 ml Milch • 10 g Hefe • 60 g Zucker • 100 - 150 g Lievito Madre (bei mir meist Reste vom Auffrischen) • 375 g Mehl • ½ TL Salz • 1 kleines Ei • 60 g weiche Butter • alternative Zutaten für eine Zubereitung ohne LM siehe Seite 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Füllung • 200 g Nüsse • 3 EL Zucker • 2 EL Kakao • 1 TL Zimt • 1 Ei • 1/2 Apfel • etwas Milch • Guss • 120 g Puderzucker • Zitronensaft / Sahne |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Zubereitung:

- Die Milch mit der Hefe, dem Zucker und der Lievito Madre im Thermomix auf 37°C so lange aufschlänmen/verrühren, bis sich die LM im Wasser gut aufgelöst hat.
- Dann das Mehl, Salz und Ei dazu geben und ca. 3 Minuten auf Teigknetstufe verkneten lassen.
- Zum Schluss die weiche Butter in Stücken in den Mixtopf geben und noch ca. 1 Minute unterkneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig zu einer Kugel formen und in der großen Nixe oder der mittleren Edelstahlschüssel 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte sich deutlich verdoppelt haben. Je nachdem wie aktiv euer LM schon ist dauert das mal länger und mal kürzer ;-)
- In der Zeit die Füllung zubereiten. Dazu die Nüsse (ich nehme gerne alles gemischt was grad da ist) in den Thermomix geben und nicht zu klein mahlen.
- Zucker, Kakao, Zimt, Ei und den Apfel in Stücken zu den Nüssen geben und nochmal etwas zerkleinern. Nach Bedarf etwas Milch dazugeben. Die Maße sollte nicht zu nass sein - aber so, dass man sie gut verstreichen kann.
- Den Teig auf der Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen und mit der Nussmasse bestreichen.
- Von der langen Seite her aufrollen - die Enden gut unterschlagen damit nicht so viel Fülle rausläuft.
- Mit dem Nylonmesser der Länge nach einmal in der Mitte durchschneiden und die beiden Stränge miteinander verschlingen. Am Besten klappt das wenn man erst die eine Hälfte einschneidet und zusammenschlingt - dann die zweite Hälfte.
- Den Zopf zu einem Kreis schließen und auf die leicht gefettete White Lady legen. Zudecken und nochmal 15-20 Minuten gehen lassen. **In dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen**
- Dann bei ca. **200 °C für ca. 25 Minuten** backen. Noch warm mit dem Puderzuckerguss bestreichen

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/

Schoko-Nusszopf - Seite 2

- **Alternative Zutaten für einen Teig ohne Lievito Madre:**

- 500 g Mehl
 - 80 g Zucker
 - ½ TL Salz
 - ½ Würfel Hefe
 - 250 ml lauwarme Milch
 - 1 Ei
 - 80 g weiche Butter
-

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐www.saugquad-und-lecker.de

<https://sing.shop-pamperedchef.de/willkommen/>