**Nusszopf**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Hefeteig:**  400 g  25 g  125 g  60 g  40 g  1  **Nussfüllung:**  100 g  50 g  40 g  125 ml  1 Prise  150 g  Ca. 2 EL | Mehl  Hefe  Milch  Butter  Zucker  Ei  Haselnüsse  Zucker  Semmelbrösel  Milch  Zimt  Puderzucker  Zitronensaft | Für den Hefeteig die trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben  Die Milch erwärmen, die Butter darin schmelzen und die Hefe darin auflösen  Dann zusammen mit dem Ei zu den trockenen Zutaten geben und mindestens 5 Minuten miteinander kneten  Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat  Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermischen  Den Teig zu einem Rechteck von ca. 35 x 25 cm ausrollen  Die Füllung darauf verteilen  Von der langen Seite her aufrollen  Die Rolle in der Mitte mit einem scharfen Messer durchschneiden. Ein Ende dabei zusammenlassen  Dann die beiden Stränge umeinander schlingen, so dass die Nussfüllung zu sehen ist.  **Im Ofen bei 180° C ca. 35 Minuten backen**  Aus Zitronensaft und gesiebtem Puderzucker einen Guss rühren und noch auf dem warmen Kuchen verstreichen |