**Nusszopf**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Hefeteig:**400 g25 g125 g60 g40 g1**Nussfüllung:**100 g50 g40 g125 ml1 Prise150 gCa. 2 EL | MehlHefeMilchButterZuckerEiHaselnüsseZuckerSemmelbröselMilchZimtPuderzuckerZitronensaft | Für den Hefeteig die trockenen Zutaten in eine Rührschüssel gebenDie Milch erwärmen, die Butter darin schmelzen und die Hefe darin auflösenDann zusammen mit dem Ei zu den trockenen Zutaten geben und mindestens 5 Minuten miteinander knetenDen Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hatFür die Füllung alle Zutaten miteinander vermischenDen Teig zu einem Rechteck von ca. 35 x 25 cm ausrollenDie Füllung darauf verteilen Von der langen Seite her aufrollenDie Rolle in der Mitte mit einem scharfen Messer durchschneiden. Ein Ende dabei zusammenlassenDann 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 |