



Nusszopf

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
500 g 80g 1 Würfel 80 g 220 ml 1 ½ TL	Dinkelvollkornmehl, zentrotangemahlen Zucker Hefe Butter lauwarme Milch Ei Salz	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu einem Hefeteig verkneten • Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
200 g 2 gehäufte EL etwas	gemahlene Nüsse Zucker heißes Wasser	<ul style="list-style-type: none"> • Nüsse, Zucker und Wasser verrühren. • Den geruhten Hefeteig in 3 Teile teilen. • Diese Teile einzeln ausrollen, mit je 1/3 der Nussmasse bestreichen und dann aufrollen. • Auf einem mit Backpapier belegtem Blech die drei Rollen zu einem Zopf flechten. • Den Zopf bei 185 C für 30 Minuten backen.



BIOHOF
Fischer-Jttlinger