

Bester Nusszopf

- <https://www.rezeptwelt.de/backen-suess-rezepte/bester-nusszopf/y2wx1qyd-81fdb-650831-cfcd-2-bqa6rgvs>
 - [bester_nusszopf_von_carinar._ein_thermomix_rezept_aus_der_kategorie_backen_suess_auf_www.rezeptwelt.de_der_thermomix_community_.pdf](#)



Zutaten

Teig

- 250 g Milch
- 1 Würfel Hefe
- 25 g Butter
- 20 g Zucker
- 600 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g Balsamico bianco
- 40 g Milch
- 60 g Zucker

Nussfüllung

- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Zucker
- ca. 4 Tropfen Vanillearoma
- ca. 4 Tropfen Rumaroma
- ca. 200 g Sahne

Aprikosenmarmelade

Helenes Erweiterung des Rezeptes

1. 1/2 Glas Aprikosenmarmelade
2. In einen Topf geben und leicht köcheln / einkochen
3. Wenn der Kuchen auch noch heiß ist, die Marmeladen oben auf dem Kuchen verteilen

Zubereitung

1. Milch, Hefe, Butter und Zucker in Mixtopf geben und 2,5 Min. / 37 °C / Stufe 2 erwärmen. Anschließend Mehl, Salz, Balsamico, Milch und Zucker dazugeben und 3 Min. / Modus

„Teig kneten“.Teig in eine Schüssel geben und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

2. Alle Zutaten für die Füllung zusammen rühren.Danach Teig dünn ausrollen und mit der Nussfüllung bestreichen.



3. Teig aufrollen und in der Mitte mit einer Schere durchneiden



übereinander Zopfen (weiß nicht wie ich es beschreiben soll tmrc_emoticons.-)

4. Nochmals 20 Min gehen lassen und dann ab in den Ofen.Bei 160 °C ca. 30-45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. (je nach ofen und geschmack ob mann ihn dunkel oder hell mag) (lieber weniger °C dafür bisschen länger drin lassen, sonst ist er innen matschig und ausen zu dunkel und knusprig)

[helene beckesch, gebaeck und kuchen, internet](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/bester_nusszopf

Last update: **2022/05/24 21:34**

