

Nusszöpfchen



45 Min.



Zubereitung

- 1** Für den Teig die Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen. Eier trennen, die Eiweiße kühlen. Mehl, Salz und Hefe mischen. Zucker, Milch und Eigelbe zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Füllung gemahlene und gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zimt, Nelken, Kakao und Puderzucker untermischen. Die Eiweiße verquirlen und die Nussmischung untermischen.
- 2** Den Hefeteig in 3 Portionen teilen. Ein Drittel auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 36 × 18 cm) ausrollen. Das Rechteck mit 1 EL Sahne und einem Drittel der Nussmasse bestreichen, dann längs in 3 Streifen (ca. 6 cm breit) schneiden. Die Streifen von der Längsseite her zu Strängen aufrollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf in 4 Stücke teilen und in die Förmchen legen. Mit dem restlichen Teig wiederholen.
- 3** Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen, danach aus den Förmchen lösen.



Zutaten

- 100 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Eier (M)
- 300 g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gehackte Haselnüsse
- ¼ TL Zimtpulver
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 1 TL Kakaopulver
- 50 g Puderzucker
- 3 EL Sahne
- Mehl zum Arbeiten
- 12 Mini-Förmchen



1 Person/Stück, 12 Stück · Pro Stück: 320 kcal · 7g Eiweiß · 20g Fett · 29g Kohlenhydrate