



Vollkorn-Nusszopf

Hefeteig:

500g Dinkelvollkornmehl oder
Weizenvollkornmehl von der Vogt Hofmühle
1 Würfel Frischhefe
100g Rohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml lauwarme Milch
50 ml Öl
1 Ei, evtl. 1 Schuss Rum

Füllung:

350g Nüsse, gemahlen
80g Rohrzucker
Abrieb von 1 Zitrone, unbehandelt
8 cl Rum oder Milch oder Orangensaft
½ TL Zimt

Glasur:

Puderzucker
Milch oder Rum
Gehackte Nüsse

Für den Hefeteig Zucker, Vanillezucker und Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Öl, das Ei und den Rum hinzufügen. Zum Schluss das Mehl langsam unterkneten. Der Teig muss mindestens 10 Min gut geknetet werden, bis er schön geschmeidig ist (er darf nicht mehr klebrig sein – evtl. noch etwas Mehl hinzufügen). Nach dem Kneten den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Für die Füllung den Zucker in den Rum bzw. in die Milch oder Orangensaft einrühren, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut vermengen.

Den Hefeteig in zwei Teile teilen und ausrollen, sodass zwei Rechtecke entstehen. Die Nussmasse auf die Hefeteigplatten streichen und die zwei Teigplatten nun von der langen Seite her aufrollen.

Nun die Teigrollen mit einem scharfen Messer durchschneiden so dass je 2 offene Stränge entstehen. Diese nun vorsichtig aber dennoch fest umeinanderwickeln. Die nun entstandenen Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, evtl. so, dass ein Kranz entsteht. Nochmal gute 30 Min gehen lassen, bis der Teig sein Volumen sichtbar vergrößert hat.

Den Ofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Kranz ca. 30-40 Min. schön braun backen. Evtl. Puderzucker mit Rum oder Milch verrühren, bis eine cremige Masse entsteht, diese auf dem noch warmen Kranz verteilen und ggf. mit gehackten Nüssen bestreuen. Viel Spaß beim Backen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr