

# Nuss-Hefezopf



Rezept und Foto von Fee's Koch- und Backwelt

## **Zutaten:**

500g Mehl  
125g Zucker  
2 Eier  
320ml Milch  
80g Butter  
1 Würfel Hefe  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
200g Haselnüsse gemahlen  
20g Kakao  
1TL Zimt  
1 Zitrone  
150g Puderzucker

## **Zubereitung:**

Mehl, 80g Zucker, Salz, 1 Ei und 250ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln und mit der Butter zugeben. Nun alles mit dem Knethaken gut verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel bei Raumtemperatur 1 Std gehen lassen.

Während der Teig geht, kann die Füllung vorbereitet werden: Hierzu die Nüsse, 45g Zucker, Kakao, 1 Ei, Zimt und etwa 70ml Milch verrühren. Die Masse sollte schön klebrig sein. Wenn nötig, etwas mehr oder weniger Milch zugeben.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer gut bemehlten Fläche, 4 eckig ausrollen. Er soll dabei nicht zu dünn werden. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig nun eng zusammenrollen und dabei eine gleichmäßige Rolle bilden. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun die Rolle einmal in der Mitte der Länge nach durchschneiden und die Schnittkante leicht nach oben drehen. Die 2 Teile miteinander „verdrehen“.

Den Nusszopf bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen. Während der Nusszopf im Ofen ist, den Saft einer halben Zitrone (evtl. etwas mehr) mit dem Puderzucker verrühren. Sobald der Nusszopf aus dem Ofen kommt damit bestreichen und auskühlen lassen.

---

## Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

### **Zutaten:**

6 Eier

170 g Rohrzucker  
2 EL Honig  
2 TL Zimt  
1,5 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
250 g Mandeln gemahlen  
250 g Haselnüsse, gemahlen  
150 g Orangeat  
200 g Zitronat  
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)  
Oblaten, 70er Durchmesser  
Kuvertüre oder Zuckerguß

### **Zubereitung:**

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.