



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Schoko-Nuss-Hefezopf



#### Zutaten Für 1 Zopf

- 2 Alnatura Eier
- ½ Würfel Alnatura Hefe frisch
- 180 ml Alnatura Frische Vollmilch + 1 EL für den Guss
- 425 g Alnatura Weizenmehl Type 405 + etwas für die Arbeitsfläche
- 40 g Alnatura Rohrohrzucker
- 60 g Alnatura Süßrahmbutter (weich)
- 1,5 TL Alnatura Meersalz
- 180 g Alnatura Schoko-Nuss-Creme

#### Tipp:

Das lange Kneten des Teiges macht den Hefezopf später locker-luftig.

#### Zubereitung 30 min + 13 h Gehzeit + 20-25 min Backzeit

1. Am Vortag: 1 Ei trennen, das Eigelb bis zum nächsten Tag abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Hefe in 180 ml Milch auflösen, dann Mehl, Zucker, Butter, Salz, Eiweiß und das weitere Ei dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgerätes 10 min zu einem homogenen, glänzenden Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank 12 h ruhen lassen.
2. Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz rechteckig auf Backblechgröße ausrollen.
3. Den Teig längs in 3 gleich breite Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen mit 1 gehäuften EL Schoko-Nuss-Creme bestreichen, dabei an einer Längsseite einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Von der bestrichenen langen Seite her eng aufrollen, sodass die Rolle mit dem unbestrichenen Rand abschließt. Die Rollen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zu einem Zopf flechten, die Enden fest zusammendrücken und leicht nach unten schlagen. Den Hefezopf mit einem Küchentuch abdecken und 1 h bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das übrige Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen. Den Hefezopf rundherum mit der Hälfte des Eigelb-Milch-Gemischs bestreichen und im Backofen (Mitte) 20-25 min goldbraun backen. Herausnehmen und noch heiß mit der restlichen Eigelb-Milch bestreichen, anschließend abkühlen lassen.