





# Nusszopf

Köstliches Nussgebäck mit einer Rumnote.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

### Füllung:

200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)  
4 EL Wasser

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 TL Milch

### Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

Wie backe ich einen leckeren Nusszopf?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen.

### 3 Füllung zubereiten:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 35 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen. Die Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer einmal ganz durchschneiden (Abb. 1), dabei darauf achten, dass die Rolle genau in der Mitte geteilt wird, damit der Zopf gleichmäßig aufgeht.



- 4 Die beiden Teigstränge mit der Schnittfläche nach oben umeinander schlingen (Abb. 2), als Zopf auf das Backblech legen und die Enden fest zusammendrücken. Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

### 5 Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem Topf mit Wasser unter Rühren etwas einkochen und den Zopf sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen (Abb. 3).

