

Nusszopf mit Datteln und Marzipan



ZUTATEN

Teig:

500 g Mehl
1 gehäufte TL Salz (8 g)
50 g Vollrohrzucker
60 g weiche Butter
250 ml Milch
20 g frische Hefe

Glasur:

1 Eigelb, etwas Milch
3 TL Aprikosenkonfitüre

Füllung:

200 g ganze Haselnüsse (ersatzweise:
gemahlene, siehe TIPP unten*)
120 ml Milch
80 g Datteln
100 g Marzipanrohmasse
2 EL Vollrohrzucker
1 Prise Salz
½ TL gemahlene Zimt

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Übrige Teigzutaten in eine große Schüssel geben (Salz ganz unten) und die Hefemilch darüber gießen. Mithilfe eines Handmixers (Knethaken) oder der Küchenmaschine alles kurz zu einem Teig verkneten.
3. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und noch einmal kräftig mit den Händen durchkneten, bis ein weicher, nicht allzu klebriger Teig entstanden ist.
4. Abgedeckt an einem warmen Ort **2 bis 2,5 Stunden** gehen lassen, bis er auf das doppelte Volumen aufgegangen ist.

Während der Teig ruht, könnt ihr die Füllung vorbereiten:

5. Haselnüsse in einer großen Pfanne anrösten, leicht abkühlen lassen und in einem Blender mahlen.
*TIPP: Ihr könnt natürlich auch gemahlene Haselnüsse nehmen, dann habt ihr aber nicht das leichte Röstaroma
6. Marzipan in kleine Würfel schneiden. Milch mit Datteln auf dem Herd erhitzen. Kurz bevor die Milch kocht, Topf vom Herd ziehen, Marzipan hinzufügen und 10 Minuten abkühlen lassen.
7. Zucker Salz und Zimt zu der Marzipan-Dattel-Milch geben und mit dem Zauberstab pürieren. Haselnüsse hinzufügen und verrühren. Die Masse sollte zäh, aber streichfähig sein.
8. Wenn die Ruhezeit um ist, Teig etwas kleiner als Blechgröße ausrollen (30 x 40 cm) und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Dabei einen Rand von 1 cm frei lassen.
9. Von der Schmalseite her aufrollen, von einem Ende her bis zur Mitte hin aufschneiden und auseinander klappen. Die beiden entstandenen Stränge aus der Mitte in einander verdrehen und das Ende unter den Teig schlagen. Andere Teighälfte ebenfalls einschlagen und genauso verdrehen und einschlagen wie die erste Hälfte (im Beitrag findet ihr Bilder, wie es gemacht wird).
10. Hefezopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und **15 Minuten** ruhen lassen. Derweil den Ofen auf **180°C (Ober-/Unterhitze)** vorheizen.
11. Eigelb mit der Milch verquirlen und den Zopf bestreichen. Auf mittlerer Schiene **35 Minuten** backen. Danach den Ofen ausschalten, einen Spalt öffnen und den Zopf weitere 10 Minuten ruhen lassen.
12. Nusszopf aus dem Ofen holen und sofort mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
Optional könnt ihr auch etwas Puderzucker mit Wasser zu einem dicken Zuckerguss anrühren und das Gebäck damit besprenkeln und/oder gemahlene Mandeln aufstreuen. Nusszopf komplett auskühlen lassen, bevor ihr ihn anschneidet.

Guten Appetit!

