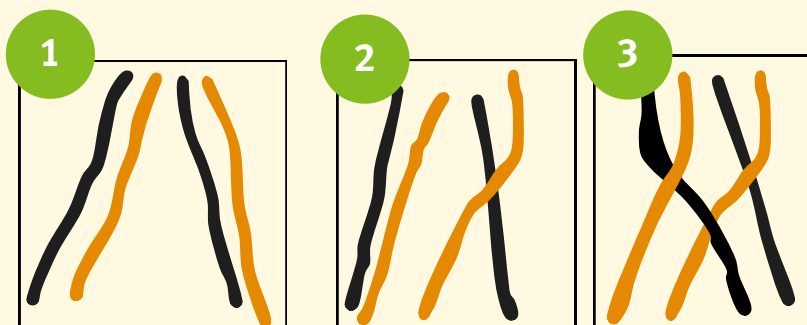


ZUKUNFTS-REZEPT

HEFEZOPF MIT 2 FÜLLUNGEN 1 STÜCK

Zutaten

- 1 Würfel frische Hefe
- 500 g Mehl (Dinkel oder Weizen)
- 300 ml Milch
- 160 g Zucker, 2 Packungen Vanillezucker
- 2 Eier
- 80 g Butter (weich)
- 120 g Blaumohn
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 80 gehackte Haselnüsse
- 1 TL Salz, 1 TL Kakao, 1 TL Zimt



Zubereitung

Hefeteig: Hefe mit 80 g Zucker und 2 EL warmen Wasser verrühren. Die Mischung mit Mehl, Butter, 200 ml Milch, einem Ei, Salz und einer Packung Vanillezucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 30-60 Min. gehen lassen.

Mohnfüllung: Mohn fein mahlen und mit 100 ml Milch, 40 g Zucker, einer Prise Salz, 1 Packung Vanillezucker kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.

Nussfüllung: Haselnüsse, ein Eiweiß, 40 g Zucker, 2 EL Milch, Kakao, Zimt und 1 Packung Vanillezucker zu einer Masse verrühren.

Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen und in der Mitte halbieren. Mit der Mohn- oder Nussmischung bestreichen, von der kurzen Seite einrollen. Die Rollen jeweils längs halbieren, sodass vier Stränge entstehen. Diese abwechselnd auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit diesen 4 Strängen den Zopf flechten (siehe Bilder) und bei 180° Ober-/Unterhitze 30-35 Min. backen.