Nusszopf

Der saftige Hefezopf mit der aromatischern Nussfüllung!
Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm *(siehe Alternativen kursiv in Klammer)*

Für den Teig:
1/2 Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
125ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
220g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
30g Tapioka- oder Kartoffelstärke
30g Zucker (*je 25g Traubenzucker und Reissirup*)
30g flüssige Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)
1 Ei
1 P. Vanillezucker (*etwas Vanillearoma*)
1 TL Rum (nach Verträglichkeit)
1 gestrichener TL Xanthan

Sahne (ggf. laktosefrei) zum Bestreichen

Für die Füllung:
80g Nüsse oder Mandeln, gemahlen
30g Zucker (*je 25g Traubenzucker und Reissirup*)
1 P. Vanillezucker (*etwas Vanillearoma*)
4 EL Sahne (ggf. laktosefrei)
½ EL glutenfreie Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)

1 EL Aprikosenkonfitüre (fruktosearmer *Himbeer-Fruchtaufstrich*)
1 Prise Zimt

1. Für den Teig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.
2. Die Zutaten für die Nussfüllung zu einer homogenen Masse verrühren.
3. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zugeben und einen glatten Teig herstellen. Der Teig soll eine weiche, aber knetbare Textur aufweisen. Bei Bedarf mit etwas Milch oder Mehl regulieren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, dann zu einem Rechteck von etwa 25 x 35 cm ausrollen. Mit der Nussfüllung gleichmäßig bestreichen.
4. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und bis auf 2 cm längs durchschneiden. Die beiden Hälften mit den Schnittflächen nach oben ineinander verdrehen. Den Nusszopf vorsichtig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen oder direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Sahne bestreichen und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Fotos Nusszopfherstellung: http://www.schmidtlein.de/

rezepte-glutenfrei.de