

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

Gefüllter Nusszopf

Zutaten

(4 Personen)

Für den Teig

- 500 g Mehl (glatt)
- 20 g frischer Germ (½ Würfel)
- 3 EL Wasser
- 50 g Backzucker
- 60 g flüssige Butter
- 1 TL Salz
- 2 Eidotter
- ¼ L warme Milch

Für die Nussfülle

- Eiweiß von 2 Eiern
- 150 g gehackte Nüsse aus dem Piemont
- 35 g Zucker
- 100 g Marzipan
- ein Schuss Orangenlikör

Für die Glasur

- 150 g Staubzucker
- 1 EL Wasser
- 2 EL Orangenlikör

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Für den Teig einen halben Würfel frischen Germ und Wasser mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren und das Mehl und die Eidotter dazugeben.

60 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen und gemeinsam mit der kalten Milch in die Rührschüssel zu den restlichen Zutaten gießen. Das Salz und den Backzucker begeben und in der Küchenmaschine mit einem Knetaken auf niedrigster Stufe zu einem glatten Teig kneten. Anschließend die Teigschüssel mit einem Teller zudecken und den Germteig gehen lassen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.

Während der Teig rastet kann die Nussfülle zubereitet werden. Die Haselnüsse, den Zucker, das Eiweiß, das in Würfel geschnittene Marzipan und einen Schuss Orangenlikör mixen.

Die Hälfte des aufgegangenen Germteiges mit einem Nudelholz etwa 3 mm dick ausrollen und mit der Hälfte der Nussfülle bestreichen. Dann eng einrollen und mit einem scharfen Messer der Länge nach in der Mitte bis fast ganz oben auseinanderschneiden. Die beiden Teigschlangen mit der Schnittfläche nach oben ineinanderschlingen und die Enden zusammendrücken. Den Vorgang mit dem zweiten Teil des Germteiges wiederholen und einen zweiten Nusszopf fertigen.

Die Nusszöpfe entweder noch einmal rasten und aufgehen lassen und im Anschluss im vorgeheizten Rohr bei 160° C Ober-Unterhitze für etwa 45 Minuten backen oder die Zöpfe sofort ins kalte Rohr geben und langsam backen bis sie schön braun sind und bei einer Drückprobe mit dem Finger nicht mehr nachgeben.

Für die Glasur den Staubzucker mit Orangenlikör und Wasser glattrühren und den noch heißen Nusszopf mithilfe eines Pinsels dick damit einstreichen.
(Achtung: wenn der Nusszopf bereits ausgekühlt ist, hält die Glasur nicht mehr!)

Den glasierten Nusszopf mit einem Schneidmesser aufschneiden (nicht drücken) und servieren.