

Nusszopf (klass.)

- **Für den Teig**
- Pck. Hefe
- 750g Mehl
- 2 Essl. Öl
- 2 Essl. Butter
- 2 Eier
- 80g Zucker
- Prise Salz
- 1 Becher Sahne (lauwarm)
- Geriebene Zitronenschale (TBH: Zitronenaroma (halbe Ampulle))
- So viel Milch wie benötigt
- **Für die Füllung**
- 200 aber besser 400g gem. Mandeln
- A bisschen Zimt und Kakao
- So viel Zucker bis es gut schmeckt
- **Zum Bestreichen**
- 2 Eigelb

Hefe mit (lauwarmer) Milch ansetzen. Hefe, Mehl, Öl, Butter, Zucker, Eier, Salz, Zitrone zusammenkneten und min. 2 Std. gehen lassen. Ausrollen, bestreichen, dritteln, zusammenrollen, flechten, 2 Eigelb drauf und in den Ofen (175°C OU).