**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 bissel 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).