

BROTGENUSS

Saftiger Nusszopf



ZUTATEN (Menge für 1 Zopf)

Für den Vorteig:

- 100 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 140 ml Sojamilch
- 7 g Trockenhefe
- 1 EL Zucker

Für den Teig

- 125 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 30 g Kartoffelmehl
- ½ TL Vanille Extrakt
- 50 g Zucker
- 40 g weiche laktosefreie Butter
- 1 Ei (Gr. L)
- 1 Prise Salz

Für die Nuss-Füllung:

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 25 g gemahlene Mandeln
- 35 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 60 g Sojamilch

Für den Guss:

- 25 g Puderzucker
- Wasser oder Sojamilch



ZUBEREITUNG

1. **KOMEKO BROTGENUSS** Mehl, Sojamilch (ca. 30 °C), Hefe und Zucker zu einem Teig mischen und 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
2. Nach der Ruhezeit den Vorteig mit den restlichen Zutaten für den Hauptteig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie zudecken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Füllung gemahlene Nüsse, brauner Zucker, Vanillezucker, Zimt und Sojamilch in einer Schüssel mit einem Löffel verrühren. Etwas ziehen lassen.
4. Den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck in der Länge der Kastenform (40 x 25 cm) ausrollen. Die Füllung darauf geben (die Ränder 1 cm freilassen) und glattstreichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, mit Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
6. Die Rolle der Länge nach halbieren und die beiden Stränge mit den "offenen" Nuss-Seiten nach oben mehrmals umeinanderwickeln. Den Nusszopf in die gefettete Kastenform legen, mit einem Handtuch abdecken und 10 Minuten gehen lassen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 25-30 Minuten backen (die letzten 10 Minuten eventuell mit Alufolie abdecken). Den Nusszopf komplett abkühlen lassen.
8. Puderzucker mit etwas Wasser oder Milch mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und den Nusszopf damit überziehen. Trocknen lassen.

