

Haselnusszopf

Zutaten | 4 Portionen

150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Zucker
1 Pkg	Vanillezucker
65 g	kalte Butter
1	Eigelb
100 g	Haselnüsse, gemahlen
3 EL	Honig
4 Tropfen	Bittermandelaroma
1	Ei
	Mehl zum Ausrollen

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 40 Min., Kühlzeit: 1 Std.

Zubereitung:

- Mehl, Backpulver, Zucker, kalte Butter und Eigelb zügig zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kühl ruhen lassen.
- Für die Füllung Haselnüsse, Honig und etwas Bittermandelarom vermengen.
- Das Ei trennen, Eigelb zur Seite stellen und das Eiweiß ebenfalls zu den Haselnüssen mischen. Die Füllung zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Rechteck ca. 1 cm dick ausrollen.
- Die Haselnussfüllung darau verteilen und die Ränder dabei frei lassen. Von der langen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Mit einem Messer auf der rolle ein Zick-Zack-Muster einritzen und mit dem Eigelb bestreichen.
- Haselnusszopf bei 180 °C etwa 40 Minuten backen.

Tipp:

Der Mürbeteig sollte nicht zu lange geknetet werden sonst wird er klebrig. Man kann ihn auch bereits am Vortag zubereiten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann lässt er sich m nächsten Tag z.B. zum Brunch ruck zuck backen. Am besten schmeckt er noch warm.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 170 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
444 kcal	20 g	53,4 g	13,3 g	53,4 mg