

## Hefezopf

- 800 gr. Mehl
- 75 gr. Zucker
- 125 gr. Margarine
- 1/2 Kl. Salz
- 1 Würfel Hefe
- 5 dl. Milch

*etwas aufwendig  
(weitere Arbeitsschritte)  
irre lecker*

Margarine und Hefe in lauwarmen Milch auflösen und mit dem Mehl, Zucker und Salz mischen.

Teig kneten bis er sich gut von der Schüssel löst.

Teig gehen lassen bis doppelte Menge.

### Füllung

- 2-3 dl Milch
- 340 gr. <sup>Mandeln</sup> Haselnüsse gemahlen
- 200 gr. Baumnüsse zerkleinern mit Gabel
- 250 gr. Zucker
- 1 Tl. Kakao
- 1 Fl. Bittermandelöl

alles mischen, Füllung muss gut zu verstreichen sein, sonst ev. etwas mehr Milch.

Teig auswallen, füllen und zusammen rollen ca. 6 cm breite Streifen schneiden 4 solche Rollen in Mitte stellen, alle anderen darum verteilen.

Bei 160°C 50-60 Min. backen, Rille 2 od. 3 von unten.

*Tip: mit klarem Wasser*

### Guss

- 1 Tasse Staubzucker
- 1 Essl. Zitronensirup

etwas heißes Wasser, Masse muss dickflüssig sein. Mit einem Backpinsel den völlig erkalteten Kuchen damit bestreichen.

*Tip  
Springform rand  
reinräumen, dann  
feilen Sie nicht  
um*