

NUSSZOPF / CHALLAH WITH NUTS

Backblech mit Backpapier / **Baking sheet with parchment paper**

<p>Zutaten Hefeteig</p> <p>1 Würfel Hefe oder selbstgemachte Hefe oder 2 Pk Trockenhefe 70g Zucker 1 Pk Vanillezucker 2 EL warmes Wasser 250ml lauwarme Milch 500g Mehl 1 Eigelb 80g geschmolzene Butter ½ TL Salz</p>	<p>Ingredients Dough</p> <p>2 oz fresh yeast or homemade yeast or 1.5 oz dry yeast 1/3 cup sugar 1 tsp vanilla extract 2 tbsp warm water 1 ¼ cup lukewarm milk 4 cups flour 1 egg yolk 1/3 cup butter, melted ½ tsp salt</p>
<p>Zutaten Füllung</p> <p>200g gemahlene Mandeln 50g gemahlene Haselnüsse 50g gehackte Mandeln 2-3 EL Zucker 1 TL Zimt 2-3 EL Backkakao 1 TL Vanilleextrakt 5-6 EL Milch 1 Eiweiß</p>	<p>Ingredients Filling</p> <p>2 cups ground almonds 1/3 cup ground hazlenuts 1/3 cup chopped almonds 2-3 tbsp sugar 1 tsp cinnamon 2-3 tbsp cocoa powder 1 tsp vanilla extract 5-6 tbsp milk 1 egg white</p>
<p>Zutaten Zuckerguss</p> <p>200g Puderzucker 3 EL Wasser / Zitronensaft 1 TL Vanilleextrakt Prise Salz</p>	<p>Ingredients Glaze</p> <p>1 cup powdered sugar 3 tbsp water / lemon juice 1 tsp vanilla extract pinch of salt</p>

Zubereitung selbstgemachte Hefe entspricht einem Würfel Frischhefe

100ml Weißbier

1 EL Mehl

1 TL Zucker

miteinander vermischen und 24 Stunden stehen lassen. Bier abgießen und Hefe nutzen.

Zubereitung (Trockenhefe mit Mehl mischen – nicht mit feuchten Zutaten)

1. Weizenbierhefe oder Würfelhefe mit Zucker, Vanillezucker und Wasser mischen
2. alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben (Butter zum Schluss) und verkneten für ca. 5 min
3. eine Schüssel fetten und den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in die Schüssel geben, abdecken und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (Würfelhefe und Trockenhefe 60min gehen lassen)
4. die Zutaten für die Füllung vermischen (wenn zu trocken, füge noch Milch hinzu)
5. rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zum Quadrat und gib die Nussmasse darauf
6. nun zu einer Rolle rollen und die Enden etwas verschließen
7. jetzt längs von links bis zur Hälfte einschneiden und die zwei Stränge nach außen drehen und verzwirbeln (siehe mein Youtube Video) und danach von der rechten Seite längs einschneiden und verzwirbeln – danach etwas zusammen drücken und auf ein Backblech geben
8. abgedeckt für 60 min gehen lassen (30 min bei Würfelhefe und Trockenhefe), anschließend in den kalten Ofen geben und bei 175°C Ober/Unterhitze für 40-45 min backen
9. Zuckerguss Zutaten vermischen und auf den noch warmen Zopf streichen

Instructions homemade yeast equals 2 oz fresh yeast

1/2 cup wheat beer

1 tbsp flour

1 tsp sugar

mix and let sit for 24 hours. Drain beer and use yeast.

Instructions (mix dry yeast with flour – not with wet ingredients)

- 1. mix wheat beer yeast or fresh yeast with sugar, vanilla extract and water**
- 2. place all ingredients (butter last) into a bowl and knead for 5 min**
- 3. grease a bowl and flour surface and form dough into a ball, then place dough into greased bowl – cover and let rise for 2 hours (fresh and dry yeast only 60min)**
- 4. mix all ingredients for filling (if too dry, add more milk)**
- 5. roll out dough on a floured surface into a square and spread filling on it**
- 6. roll the dough up, and close ends of roll**
- 7. cut lengthwise from the left into half of the roll (watch my Youtube Video), fold strings to the outside a little and braid – repeat with the right side**
- 8. smush together and place it on a baking sheet with parchment paper, cover and let sit for 60 min (fresh and dry yeast 30 min)**
- 9. place into cold oven at 370°F and bake for 40-45 min**
- 10. mix glaze ingredients and brush over warm challah**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!