



Rezepte zur Sendung vom 15. Oktober 2011 Hefezopf & Co.

Hefezopf Rezeptangaben für 2 Zöpfe

60 g Rosinen
10 ml Rum
500 g Weizenmehl Type 550
200 g Milch
18 g Hefe
75 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb (40 g)
90 g Butter
7g Salz
Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale



Zum Fertigstellen:

1-2 Eier
etwas Hagelzucker
etwas Mandelblättchen

Die Rosinen über Nacht in Rum einweichen.

Mehl, kalte Milch (evtl. 20 Minuten vor Verarbeitung ins Tiefkühlfach geben), Hefe, Zucker, 1 Ei und Eigelbe, Butter, Salz, Vanillemark und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine 10 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte einen leichten Glanz haben. Zuletzt die eingeweichten Rosinen untermischen. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Dann aus dem Teig 2 Zöpfe aufarbeiten.

Dazu sechs Teigstränge von ca. 150 g lang formen und diese zu Hefezöpfen flechten.

Hefezöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit verquirltem Ei bestreichen und gut mit Frischhaltefolie abdecken.

Im Kühlschrank über Nacht lagern.

Am nächsten Tag den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Vor dem Backen die Zöpfe erneut mit verquirltem Ei bestreichen, nach Belieben mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen.

Nuss-Stollen Rezeptangaben für 2 Kastenformen

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Type 550
200 g Milch
18 g Hefe
75 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb (40 g)
90 g Butter
7g Salz
Mark einer 1/2 Vanilleschote
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale



Für die Füllung:

400 g Nüsse (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
300 g Zucker
100 g Honig
100 g Semmelbrösel
2 Eier

Zum Abglänzen:

ca. 100 g Aprikosenmarmelade
4 EL Puderzucker
2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft

Mehl, kalte Milch (evtl. 20 Minuten vor Verarbeitung ins Tiefkühlfach geben), Hefe, Zucker, 1 Ei und Eigelbe, Butter, Salz, Vanillemark und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine 10 Minuten langsam, dann 4 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte einen leichten Glanz haben. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Dann den Teig halbieren und jedes Teigstück rund und lang wirken. Die Teigstücke in eine flache Form oder auf ein Backblech legen und mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank lagern.

Die Nüsse auf ein Backblech legen und im Backofen bei 150 Grad einige Minuten goldbraun rösten, dann etwas abkühlen lassen und fein mahlen. Gemahlene Nüsse mit Zucker, Honig, Semmelbröseln, Eiern und etwas Wasser vermischen.

Die Teigstücke mit einem Nudelholz in 3 mm dicke längliche Rechtecke ausrollen. Sie sollten doppelt so lang wie breit sein. Dann mit der Nussfüllung bestreichen und

den Teig aufrollen. Jede Teigrolle mit einem Messer halbieren, jeweils 2 Hälften miteinander verwickeln und in zwei gefettete Kastenformen setzen. Die Kastenformen sollten jeweils nur zur Hälfte gefüllt sein. Die Stollen ca. 30 Minuten reifen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Stollen in der Kastenform im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen. Anschließend vorsichtig aus der Form stürzen, Aprikosenkonfitüre aufkochen und die Nussstollen damit abglänzen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur vermischen und die Stollen damit bestreichen.

Tipp:

Rezeptvariante – Nussgipfel

Den Hefeteig wie oben beschrieben zubereiten und 60 Minuten gehen lassen. Dann aus dem Teig 80g schwere Stücke auswiegen. Diese leicht rund wirken und ebenfalls eine Nacht im Kühlschrank abgedeckt reifen lassen.

Die Teigstücke sehr dünn

ausrollen. Je ca. 40 g Nussfüllung auf jedes Teigstück auflegen und zu typischen Hörnchen rollen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit verquirltem Ei abstreichen und abgedeckt ca. 1 Stunde reifen lassen. Dann nochmals mit verquirltem Ei abstreichen und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen die Nussgipfel ca. 15 Minuten goldgelb backen.

