

Name:	Klasse:	Datum:	Blatt: 1 von 5
-------	---------	--------	----------------

**Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig**

**Hefefeig:**

Zutat	Arbeitsrezept
WM T550	330 g
Zucker	40 g
Vollmilchpulver	25 g
Salz	5 g
Butter/ Margarine	50 g
Hefe	25 g
Vollei	--- g
Wasser	155 g
Optional: (Vanille/ Zitronenaroma) (180g Milch anstatt Wasser & Milchpulver)	
	<u>Ca. 630 g</u>



**Nussfüllung:**

Zutat	Arbeitsrezept
Gehackte Haselnüsse	25g
Gemahlene Haselnüsse	125g
Zucker	125g
Süße Brösel (oder Semmelbrösel)	125g
Salz	0,5g
Zimt	1g
	➡ Trockenen Zutaten mischen
Vollmilch	65g
Wasser	60g
Ei	50g (1 Stück)
Invertzuckersirup (oder Honig, Sirup,...)	12g
	➡ Zugabe und glattrühren ➡ Mind. 30 Minuten quellen lassen
	<u>ca. 600g</u>

**Herstellung:**

- ➡ Von dem Teig 2 gleiche Stücke je ca. 300g abwiegen und rundwirken
- ➡ ca. 15 Minuten ruhen lassen
- ➡ 1 ovale Backform oder Kranzform fetten und auf Backpapier stellen
- ➡ die Teigstücke in der Mitte über Kreuz einschneiden und mit einem Rollholz zu einem gleichmäßigen Rechteck ausrollen.
- ➡ mit jeweils ca. 300g Haselnussfüllung bestreichen und aufrollen
- ➡ 1 Strang in der Mitte durchschneiden und zu einem Zopf verschlingen, diesen in die ovale Backform einlegen und auf ein Backblech mit Backpapier legen
- ➡ 2. Strang in ca. 3 cm breiten Abständen mit der Schere einschneiden und jeweils versetzt wie eine Ähre „auseinanderlegen“ und auf ein Backblech mit Backpapier legen
- ➡ Ca. 35-45 Min im Gärraum gären lassen
- ➡ Backen: Oberhitze 200°C Unterhitze 180°C, Zug auf, 25-35 Minuten

Name: Klasse: Datum: 

Blatt: 2 von 5

**Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig**

<u>1.</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ „trockene“ Zutaten für die Nussfüllung abwiegen</li> </ul>
<u>2.</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alles vermischen</li> </ul>
<u>3.</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ „feuchte“ Zutaten zugeben</li> </ul>
<u>4.</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Alles vermischen</li> </ul>
<u>5.</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mindestens 30 Minuten quellen lassen</li> <li>➤ Wenn die Nussfüllung dann zu fest ist, noch etwas Wasser oder Milch unter arbeiten</li> </ul>

Name: Klasse: Datum: 

Blatt: 3 von 5

**Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig**

<b>6.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Teig herstellen</li> <li>➤ in 2x ca. 300g Stücke aufteilen</li> <li>➤ abgedeckt 30 Min ruhen lassen</li> </ul>
<b>7.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Teig rechteckig ca. 25x35cm ausrollen</li> </ul>
<b>8.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2x ca. 300g Nussfüllung auf dem Teig verteilen</li> </ul>
<b>9.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Zöpfe der Länge nach aufrollen</li> </ul>
<b>10.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1 Zopf mit der Schere als Ähre schneiden</li> </ul>

Name: Klasse: Datum: 

Blatt: 4 von 5

**Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig**

<b>11.</b>		<p>➔ Die fertige Ähre sollte gleichmäßig sein</p>
<b>12.</b>		<p>➔ Den zweiten Zopf der Länge nach teilen</p>
<b>13.</b>		<p>➔ Die beiden Hälften aufgeklappt nebeneinander legen</p>
<b>14.</b>		<p>➔ Beide Hälften verflechten</p>
<b>15.</b>		<p>➔ Den geflochtenen Zopf auf Bleche mit Backpapier in einen gefetteten Ring legen</p>

Name: Klasse: Datum: 

Blatt: 5 von 5

**Thema: manuelle Herstellung von Nuss-Zöpfen aus Hefefeinteig****16.**

➔ Aprikosenkonfitüre aufkochen



➔ Kochend heiß auf die Zöpfe aufstreichen

**17.**➔ Fondant auf **37-40°C** erwärmen**18.**

➔ Fondant auf die Zöpfe gleichmäßig auftragen

**19.**