

# NUTELLA OSTER ZOPF – BACKAKTION

Dieser süße und luftige Nutella Zopf ist eine tolle, süße Idee für das Osterfrühstück. Probiere es aus und Sorge damit für eine leckere Osterüberraschung. Viel Spaß beim Backen!

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Kochzeit: 30 Minuten  
Aufgehzeit: 2 Stunden 30 Minuten  
Gesamtzeit: 1 Stunde 15 Minuten  
Portionen: 6  
Kalorien: 427 kcal

## ZUTATEN

### Teig

250 g Weißmehl oder Zopfmehl  
150 ml lauwarme Milch (alternativ: Sojamilch ungesüßt)  
40 g Zucker  
10 g frische Hefe oder 1 TL Trockenhefe  
1 TL Salz  
1 Pck Vanillezucker  
0,5 Zitrone, nur abgeriebene Schale  
45 g pflanzliche Margarine

### Nutella Füllung

150 g Nutella oder veganer Schokoaufstrich  
40 g Haselnüsse geröstet & gehackt

### Rezeptvariation Vegane Variante:

Das Rezept für den Zopf Teig ist rein vegan. Leider wird Nutella Milchpulver zugefügt und ist daher nicht pflanzlich. Du kannst die Nutella aber ganz einfach mit pflanzlichem Schokoladenaufstrich austauschen und schon hast du einen rein veganen Schokoladenzopf.



# WIE MACHT MAN NUTELLA ZOPF?

## Zopfteig

1. Mische die lauwarme Milch, Zucker, und Hefe in einer kleinen Schüssel und lass es 5 Minuten stehen, bis es anfängt zu schäumen. Knete es mit dem Mehl, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale für 5 Minuten auf langsamer Stufe in der Küchenmaschine.
2. Gib die Margarine dazu und knete es für weitere 5 Minuten auf mittlerer Stufe, bis du einen geschmeidigen Teig hast, der sich gut von der Schüssel löst. Decke es mit einem feuchten Küchentuch ab und lass es für 1,5 Stunden bei Raumtemperatur aufgehen.

## Füllung & Formen

1. Röste in der Zwischenzeit die Haselnüsse für 5 Minuten in einer Pfanne goldbraun an und hacke sie klein.
2. Rolle den Teig mithilfe eines Wellholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ein langes Rechteck aus (25 cm x 40 cm). Verteile die Nutella darauf, lass 1 cm des Randes frei. Verteile nun die Nüsse darauf.
3. Rolle den Teig zu einem langen Strang auf, schneide ihn der Länge nach in der Mitte auf, und flechte beide Stränge zu einem Zopf zusammen.
4. Leg den Zopf vorsichtig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (Länge 25 cm), decke es mit einem feuchten Küchentuch ab, und lass den Zopf nochmals für 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen (oder über Nacht im Kühlschrank).

## Backen:

1. Heize den Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vor. Bestreiche den Zopf mit dem Aufstrich und backe ihn für 30 Minuten.
2. Lass den Nutella Zopf für 15 Minuten auf einem Gitter auskühlen, bevor du ihn schneidest.

