

## Nusszopf



### Zutaten:

#### Teig:

70g Butter

250ml Milch

1 Ei

65g Zucker

500g Mehl

1 Packung Trockenhefe (alternativ: 1/2 Würfel frische Hefe)

1 Messerspitze Salz

#### Füllung:

2 TL Zimt

1 EL Feigen Senf oder Orangen Senf

1 Vanilleschote, Mark

150g Butter

100g brauner Zucker

1 Bio Orange, Schale

100g Mandeln gemahlen

#### Glasur:

2-4 EL Orangensaft

150-200g Puderzucker

40-50g Mandelplättchen oder grob gehackte Mandeln

1. Für den Teig die Butter in der Milch schmelzen (nicht zum Kochen bringen) und dann abkühlen lassen bis sie nur noch lauwarm ist.
2. 450g Mehl in eine Schüssel geben, zusammen mit dem Zucker und Salz kurz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, die Butter/Milch hineingießen und die Hefe darin auflösen. Das Ei dazugeben und alles gut durchkneten. Sollte der Teig sehr kleben, einfach etwas Mehl hinzugeben bis ein schöner glatter Teig entsteht.
3. Den Teig zu einer runden Kugel formen, ein angefeuchtetes Geschirrtuch über die Schüssel legen und zum Gehen an einen warmen, zugfreien Ort stellen. Dann für mindestens eine Stunde gehen lassen.
4. Für die Füllung 150g Butter Zimmertemperatur annehmen lassen und zusammen mit Feigen Senf, gemahlenden Mandeln, braunem Zucker, Vanillemark, Zimt und die Schale einer gewaschenen Bio-Orange miteinander zu einer homogenen Masse verkneten.
5. Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dann den Teig einrollen, die Rolle der Länge nach aufschneiden. Beide Hälften vorsichtig nehmen und mehrfach übereinander legen, damit eine Art Flechtmuster entsteht. Beide Enden miteinander verbinden, in eine Runde, gebutterte Backform geben. Noch einmal mit dem Geschirrtuch abdecken und für ca. 30 Minuten gehen lassen.
6. Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur hat, wird der Zimtkranz ca. 30 Minuten (je nach Ofen) goldbraun gebacken. – Das duftet herrlich!
7. Die Mandelplättchen oder grob gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Aus dem Puderzucker und Orangensaft eine Glasur herstellen. Dabei immer tröpfchenweise den Orangensaft zugeben bis die Glasur die gewünschte Konsistenz hat. Dann über den Kranz geben und die Mandeln direkt darüber streuen.