

**PORTIONEN**

20

**ZEIT GESAMT**

150 min

**LEVEL**

medium

Rezept

## NUSSZOPF AUS HEFETEIG

---

Das wunderbare [Hefeteig-Rezept](#) von [Diana Ruchser](#) habe ich ja ein kleines bisschen abgewandelt und auch für diesen Monster Nusszopf verwendet. Wow, der ist echt ordentlich geworden und schmeckt zum Niederknien!

Ich habe natürlich auch gleich richtig ausgeholt und die doppelte Teigmenge verwendet, damit es sich auch lohnt. Was mich ja immer wieder begeistert an all den LowCarb [Backwaren](#) ist, dass man sie auch gut ein paar Tage aufbewahren kann und die dennoch nicht austrocknen, wie die herkömmlichen Kuchen oder Brötchen/Brote. So ist es auch bei diesem Nusszopf. Und wenn alle Stricke reißen, wird ein Teil davon eingefroren und bei Bedarf aufgetaut. So ist auch immer etwas vorrätig, wenn sich unvorhergesehener Besuch ankündigt.

## ZUTATEN

---

Für den Teig findest Du das [Rezept hier](#). Bitte daran denken, dass alles, was im Folgenden an Zutaten aufgelistet ist, für die doppelte Menge Teig gedacht ist.

Für die Füllung:

- 1 Tafel (80 g) [no sugar added Schokolade Zartbitter](#)
- 1 Tafel (80 g) no sugar added weiße Schokolade
- 3 TL Zimt
- 200 g gem. Haselnüsse
- 100 g gem. Mandeln
- 60 g [Xylit](#) (pulverisiert)
- 50 g [Erythrit](#) (pulverisiert)
- 50 g Butter



*Eine Nuss-Schoko-Bombe – dieser Nusszopf!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Teig in 2 gleiche Teile teilen und jeweils zwischen Backpapier oder (besser) Dauerbackfolien mit Bambusfaser bemehlt, möglichst zu jeweils einem Rechteck, ausrollen.  
Ofen auf ca. 150 Grad Umluft vorheizen.

### SCHRITT 2

Die Füllung vorbereiten und dafür die beiden Tafeln Schokolade in kleine Stücke hacken oder raspeln. Diese mit den anderen trockenen Zutaten vermischen und auf den beiden Teighälften gleichmäßig verteilen. Rundherum einen Rand ohne Belag lassen, so dass sich der Zopf besser verschließen lässt.

### SCHRITT 3

Die Butter schmelzen und anteilig jeweils über die beiden belegten Teighälften gießen.

### SCHRITT 4

Nun beide ausgerollten Teighälften der von der Längsseite her aufrollen und die Enden verschließen.

### SCHRITT 5

Beide Rollen nebeneinander legen, ein Ende miteinander verschließen und dann die beiden Rollen verflechten. Ggfs. wie auf den Bildern zu sehen einschneiden und mit flüssiger Sahne oder Butter bepinseln.

### SCHRITT 6

Kuchen im Ofen auf einem Backgitter mit Backpapier oder Dauerbackfolie für ca. 1 Std. backen. Sollte er zu dunkel werden, mit Alufolie bedecken und von Umluft auf Ober-/Unterhitze (sonst fliegt die Folie weg) fertig backen. Aus dem Ofen herausnehmen und abkühlen lassen. Jetzt einfach nur noch genießen.