



# Dinkel-Walnusszopf



**Zubereitungszeit:**  
40-45 Minuten Backzeit

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in den Kessel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken gut auskneten. Knetzeit: circa 8 Minuten auf langsamer und 2 Minuten auf schneller Stufe. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt etwa 30 Stunden gehen lassen.
2. Walnuskerne in einer Pfanne ohne Öl bei niedriger Hitze leicht goldbraun anrösten. Auskühlen lassen und in einer großen Schüssel zerdrücken. Alle weiteren Zutaten für die Füllung hinzufügen und mit der Hand gut vermischen, bis eine sämige Masse entsteht. Im Kühlschrank etwas quellen lassen.
3. Nun den Teig in 3 Teile teilen, etwas länglich formen und nochmal kurz entspannen lassen. Die Teigstücke mit dem Rollholz auf eine Größe von circa 15 x 25 cm länglich ausrollen.
4. Danach die Füllung in einen Dressierbeutel geben und mittig der Länge nach auf den Teig dressieren. Anschließend etwas Eigelb auf den Teig streichen, um ihn zu verschließen. Zum Schluss die Füllung mit dem Teig umschließen und einrollen.
5. Aus den drei Teigsträngen einen Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Ei abstreichen. Nochmal 25 Minuten gehen lassen, dann erneut mit Ei abstreichen und den gewünschten Dekor aufstreuen (z.B. Hagelzucker mit gehobelten Mandeln). Bei 180 °C in den Backofen geben und für etwa 40-45 Minuten backen.

Dieses Rezept ist in Kooperation mit den Wildbakers entstanden.

## Zutaten für 1 Portionen :

### Für den Teig

- 460 g Dinkelmehl 630
- 70 g Quark
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 5 g Backpulver
- 8 g Salz
- 40 g Hefe
- 160 g Milch
- Abrieb einer Bio-Orange- und -Zitrone
- Ein paar Tropfen Bittermandelöl

### Für die Füllung

- 110 g Walnuskerne, geröstet
- 20 g Zucker
- 20 g Honig
- 10 g Weizenmehl 550
- 30 g süße Brösel (aus Butter, Semmelbröseln und Zucker)
- 1 g Salz
- 30 g Zimt
- 30 g Marzipan
- 2 g Butter, weich
- 2 Eier
- 50 g Milch