

Hefezopf mit Walnuss-Aprikosenfüllung

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	420 kcal / 1762 kJ		
Eiweiß:	9,6 g	Fett:	17,2 g
Kohlenhydrate:	56		

Zubereitungszeit:
ca. 55 Minuten (ohne Ruhezeiten)

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe, Salz, Zitronenschale und Zucker mischen. Milch, Eier und Butter verrühren und zum Mehlgemisch geben. Den Teig 3 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Mit einem Geschirrtuch abdecken und 35 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Inzwischen die Füllung zubereiten. Dafür Walnüsse fein hacken, Aprikosen fein würfeln und mit Orangenkonfitüre verrühren.

3. Den Hefeteig nochmals verkneten und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 50 x 45 cm groß ausrollen. Ausgerollten Teig längs in 3 Streifen schneiden. Füllung darauf geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und aufrollen. Teigstränge übereinanderschlagen und zu einem Zopf formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:	
500 g	Mehl
1 Päckchen	Trockenhefe
1 Prise	Salz
	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
100 g	Zucker
250 ml	lauwarme Milch
2	Eier
100 g	flüssige Butter
Für die Füllung:	
150 g	kalifornische Walnüsse
100 g	getrocknete Aprikosen
150 g	Orangenkonfitüre
Außerdem:	
1	Eiweiß
50 g	Hagelzucker