

## Hefezopf mit Nutella

Die süßeste Versuchung, seit es Schokolade gibt, landet heute direkt auf eurem Tisch. Wir servieren einen fluffig leichten Hefezopf – gefüllt mit köstlicher Nuss-Nougat-Creme. Perfekt für euer Wochenend-Frühstück oder auch fürs Osterfest.

Vorbereitung 140 Min. · Gesamtzeit 140 Min. · 10 Portionen

---

### Zutaten

#### für den Teig:

75 g weiche Butter  
125 ml kalte Milch  
75 g Zucker  
450 g Mehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)  
1 Prise Salz  
1 TL gemahlener Kardamon (kein Muss)  
13 g frische Hefe  
Nutella (oder andere Nuss-Nougat-Creme)

#### für obendrauf:

2 EL Milch  
1 Eigelb  
Hagelzucker

---

### Zubereitung

1. Gebt 75 g weiche Butter, 125 kalte Milch, 75 g Zucker, 450 g Mehl, 1 Prise Salz und 1 TL gemahlene Kardamon in einer Schüssel. Zerbröselt 13 g frische Hefe darauf und gebt 125 ml kaltes Wasser dazu.
2. Lasst jetzt die Küchenmaschine die Arbeit übernehmen und das Ganze 10 bis 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und knetet und faltet ihn nochmal schön mit den Händen.
4. Bestäubt den Teig mit ein wenig Mehl und lasst ihn abgedeckt (z. B. mit Frischhaltefolie) mindestens 1 ½ Stunden bei Zimmertemperatur gehen.
5. Gebt den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche und rollt ihn zu einem Rechteck aus. Bestreicht den Teig dann vorsichtig mit Nutella. Die Nutella sollte Zimmertemperatur haben. Lasst am Rand ungefähr 2 cm Platz.
6. Rollt den Teig von der langen Seite aus auf, nehmt ein Messer und halbiert ihn dann längs. Flechtet beide Stränge zu einem Zopf.

- 7.** Legt den Zopf entweder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder legt ihn in eine mit Butter gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (mind. 25 cm lang). In der Kastenform bleibt der Zopf etwas besser in Form.
- 8.** Gönnst dem Teig jetzt nochmal ein bisschen Ruhe und lässt ihn abgedeckt für weitere 45 Minuten gehen.
- 9.** Verquirlt anschließend 2 EL Milch mit dem Eigelb und bestreicht den Hefezopf damit. Bestreut ihn dann mit Hagelzucker.
- 10.** Backt den Hefezopf bei 190°C Ober-/Unterhitze für ca. 30-35 Minuten goldbraun.

---

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/hefzopf-mit-nutella>