

# MAPLE-WALNUT-HEFEZOPF

(Für eine Kastenform mit 30cm)

## Zutaten

Für den Hefeteig

- 200ml Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Zucker
- 375g Dinkelmehl Typ 630 (oder Weizenmehl)
- 75g sehr weiche Butter (aber nicht flüssig)
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz

Für die karamellisierten Walnüssen

- 100g Walnuskerne
- 70ml Ahornsirup

Für die Füllung

- 50g Walnuskerne
- 25g Mandeln (mit oder ohne Haut)
- 25g Zucker
- 75g Semmelbrösel
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Prise Zimt
- 100ml Milch
- 40ml Ahornsirup

Für den Guss

- 2 gehäufte EL Puderzucker
- 1 EL Ahornsirup

## Zubereitung

Zuerst wird der Hefeteig angesetzt. Dafür die Milch erwärmen und mit der zerbröselten Hefe und dem Zucker verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Butter, Zucker und Salz hinzugeben. Nun die Hefemilch dazugießen und mit dem Knethaken des Rührgerätes einige Minuten kneten. Ggf. noch etwas Mehl hinzugeben, der Teig sollte nicht kleben. In einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort (z.B. auf der Heizung) etwa eine Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die karamellisierten Walnüsse herstellen. Walnuskerne und Ahornsirup in eine Pfanne geben und aufkochen, anschließend bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Sirup eindickt und die



Walnüsse damit überzogen sind. Die Walnüsse auf ein Stück Backpapier schütten und mit zwei Gabeln sofort trennen (Achtung, heiß!). Nach dem Abkühlen grob hacken.

Für die Nussfüllung werden Walnüsse und Mandeln fein gemahlen und mit Zucker, Semmelbrösel, Kakaopulver und Zimt vermischt. Die Milch aufkochen, vom Herd ziehen, den Ahornsirup einrühren und die Flüssigkeit in die Nussmischung rühren. Am besten erst 3/4 der Flüssigkeit unterrühren und nach dem Abkühlen den Rest.

Den Hefeteig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 40 x 30 cm groß ausrollen. Die Nussmischung darauf verstreichen und mit 3/4 der gehackten Walnüsse bestreuen. Den Teig einmal senkrecht durchschneiden und die Teighälften jeweils zu Rollen formen. Die Rollen ebenfalls einmal in der Mitte durchschneiden, dabei oben nicht ganz durchtrennen. Die entstandenen vier Teigstränge oben etwas zusammendrücken und nach [dieser Anleitung](#) flechten, die offenen Seiten dabei möglichst oben lassen. Das Ende ebenfalls zusammendrücken und ggf. abschneiden. Den Hefezopf in eine gefettete und melierte Kastenform (30cm) geben und abgedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Alternativ kann der Zopf sicherlich auch ohne Form gebacken werden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 25-30 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den Maple-Walnut-Hefezopf aus dem Ofen holen und fünf Minuten in der Form abkühlen lassen. Währenddessen den Guss aus Puderzucker und Ahornsirup anrühren. Den Hefezopf aus der Form stürzen, umgedreht auf ein Gitter stellen und den Guss über den Kuchen sprengen, mit den restlichen Walnüssen garnieren.

