Nachgebacken von einer Kollegin ♥ Schoko-Nuss-Zopf mit Quark-Öl-Teig

Ist es bei euch auch so nass und stürmisch? Da mag man gar nicht vor die Tür gehen. Backen dafür umso lieber. Gestern habe ich ganz spontan abends noch gebacken und da fiel mir ein, dass ich euch meine neue und liebste Entdeckung der letzten Woche noch gar nicht mitgeteilt habe!
Schon lange hatte ich mal wieder Lust auf einen Hefezopf mit Nuss- oder Schokofüllung, oder am besten beidem. Dann sah ich bei Kollegin Natascha von Das Küchengeflüster ihr Rezept für schnellen Quark-Öl-Teig-Zopf und es war um mich geschehen! Der sah so lecker aus – und dann ist er auch noch so schnell und unkompliziert gebacken!
Ich huschte rüber in den Supermarkt und kaufte Quark – ansonsten hatte ich alles da. Ruck, zuck, waren die Zöpfe im Ofen. Das Ergebnis war so köstlich, dass ich es hier mit euch teilen muss, mit herzlichem Dank ans Küchengeflüster für dieses Rezept.
So schnell habe ich noch nie einen so leckeren Zopf gebacken! Das Rezept wird mit Sicherheit fester Bestandteil meines Repertoires und Naschkater fand schon ein paar Tage später ´ich hätte so lange keinen Nusszopf mehr gebacken`… =D

Nachgebacken von einer Kollegin ♥ Schoko-Nuss-Zopf mit Quark-Öl-Teig

Probiert ihn aus, ich bin sicher, ihr werdet ihn lieben. Und das nächste Wochenende mit Zeit für einen gemütlichen Kaffeeklatsch kommt bestimmt! =)
Überhaupt, ich finde, bei diesem komischen aprilligen Herbst-Sturm-Regenpeitsch-Wetter braucht man die Wärme des Backofens und den süßen Duft frisch gebackenen Kuchens.

Für 2 Zöpfe:

Quark-Öl Teig

300 g Mehl
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
100 ml Pflanzenöl
125 g Magerquark

Füllung

100 g dunkle Kuvertüre
100 g Nutella
100 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
½ TL Zimt
(gehobelte Mandeln)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C / Umluft 160°C).
Kuvertüre grob hacken, zusammen mit dem Nutella über einem heißen Wasserbad schmelzen, Nüsse und Zimt dazugeben und gut vermengen.
Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
Teig in zwei Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem Quadrat ausrollen (ca. 30x20cm).
Jeweils die Hälfte der Nusscreme darauf geben und glatt streichen.
Von der langen Seite her aufrollen, mit Hilfe eines scharfen Küchenmessers der Länge nach halbieren. Durchtrennte Teighälften zu einer Kordel wickeln, auf das Blech setzen (und mit gehobelten Mandeln bestreuen).

Im heißen Ofen ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]

Kommt gesund durch diese Januar-Unwetter, lasst euch nicht wegpusten und habt genussreiche Tage!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email