



Nusszopf

Teig:

500 g Mehl
25 g frische Hefe
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Margarine
2 Eier
1/8 l Milch (lauwarm)

Füllung:

200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier

Gâteau tresse aux noisettes

La pâte:

500 g de farine
25 g de levure (du boulanger)
80 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
100 g de margarine
2 œufs
1/8 l de lait (tiède)

La garniture:

200 g de noisettes moulues
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs

Zubereitung:

Hefeteig aus den Zutaten herstellen und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Die Zutaten für die Füllung gut miteinander vermengen. Den Hefeteig ausrollen und mit der Nussfüllung bestreichen. Anschließend den Teig zusammenrollen und beliebig formen, zum Beispiel einen Zopf. Im vorgeheizten Ofen 45 – 50 Minuten bei 175 Grad backen.

Préparation :

Préparer un levain avec les ingrédients. Couvrir et laisser reposer à un endroit chaud. Mélanger bien les ingrédients pour la garniture. Etaler la pâte et la recouvrir de la garniture aux noisettes. Ensuite rouler la pâte et la travailler pour en faire une tresse. Faire cuire 45 – 50 minutes au four préchauffé à 175 degrés.