

Verpoorten Eierlikör-Nuss-Hefezopf

Zutaten

für einen **Verpoorten Eierlikör-Nuss-Hefezopf**:

Für den Hefeteig:

25 g frische Hefe
150 ml Milch
400 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
60 g weiche Butter

Für die Nussfüllung:

200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
100 g Löffelbiskuit
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
200 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem

100 g Haselnüsse ohne Haut
200 g Aprikosenmarmelade (ohne Stückchen)
100 g Puderzucker
1-2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Für den Hefeteig die Milch mit einem EL des Zuckers leicht erwärmen, sodass sie lauwarm ist. Die Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Anschließend alle Zutaten, außer die Butter, hinzufügen und den Teig für etwa 10 Minuten auf niedriger Stufe mit dem Knethaken einer Küchenmaschine kneten. Anschließend die zimmerwarme Butter unter Rühren in kleinen Portionen hinzugeben und den Teig weitere 10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten, bis er glatt ist und sich vollständig von der Schüssel löst. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa zwei Stunden ruhen lassen.

Für die Nussfüllung Löffelbiskuit fein zerbröseln. Zusammen mit allen anderen trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör über die trockenen Zutaten gießen. Alles gut vermengen und abgedeckt vollständig auskühlen lassen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche nochmals durchkneten und zu einem großen Rechteck à ca. 30 x 40 cm ausrollen. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her eng aufrollen. Die Rolle der Länge nach mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden und die beiden Stränge miteinander wie eine Kordel verdrehen. Den gedrehten Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und erneut abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.



[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Nuss-Hefezopf](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (4/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoorten Eierlikör-Nuss-Hefezopf

Währenddessen den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zuerst die ganzen Haselnusskerne für 10 Minuten rösten und diese anschließend auskühlen lassen. Den Eierlikör-Nuss-Zopf auf mittlerer Schiene für 30-40 Minuten goldbraun backen. Sollte der Zopf zu dunkel werden, einfach nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.

Während der Eierlikör-Nuss-Hefezopf im Ofen ist, die gerösteten Haselnüsse grob hacken. Die Aprikosenmarmelade leicht erwärmen und den heißen Zopf direkt nach dem Backen damit einstreichen. Puderzucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem Guss verrühren und auf dem Zopf verteilen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und vollständig auskühlen lassen.

TIPP: Anstelle von ganzen Haselnusskernen können auch einfach fertig gehackte Haselnüsse verwendet werden. Diese müssen nicht geröstet werden.

[Link zum Rezept: Verpoorten Eierlikör-Nuss-Hefezopf](#)

Copyright © VERPOORTEN 2025 (4/2025)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de