**Backen BACKWAHN**
**FWSpass.de Backen und Kochen**

# Haselnusszopf - Haselnussstriezel Quark-Öl-Teig

## ZUTATEN

### Füllung
120 g Zucker
120 g gemahlene Haselnüsse
90 g flüssige Sahne

### Teig
300 g Weizenmehl
1 Pack. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
80 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz
Kondensmilch zum Bestreichen

### Aprikotieren
3 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

## ZUBEREITETUNG

### Die Füllung:
Den Zucker, die Haselnüsse und die Sahne miteinander unterrühren und mischen.

### Der Teig:
Alle Zutaten, bis auf die Kondensmilch, mit einem Knethaken verarbeiten, ca. 1 Minute.
Anschließend den fertigen nicht klebenden Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.
Danach ausrollen mit einer Küchenrolle zu einem Rechteck ca. 40 x 35 cm.
Mit der Füllung bestreichen, zum Rand ca. 1 cm Platz lassen, diesen mit Kondensmilch bestreichen.
Den Teig von der längsten Seite zu einer Rolle rollen.
Die Rolle der Länge nach mit einem Messer durchschneiden, genau in der Mitte.
Die beiden Teigstränge zu einem Zopf verbinden, die Teigseite nach unten.
Die Enden schließen.
Den fertigen Zopf auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Backblech in den Backofen schieben.

**Backzeit:**
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft ca. 160 °C
Gas Stufe 2-3
Backzeit ca. 45 Minuten
(evtl. den Zopf nach der Hälfte der Zeit abdecken)

**Aprikotieren:**
Die Konfitüre durch ein Sieb streichen.
Mit dem Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen.
Den frisch gebackenen Zopf damit bestreichen.

**Viel Spaß beim Backen!**

---

**BACKWAHN UND KOCHWAHN**

SUSANNE ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin und Köchin.

Sie arbeitet seit vielen Jahren in diesem Beruf. Gleich nach der Ausbildung war sie in Mainz im Hilton tätig und kurze Zeit in der Schweiz, bevor SUSANNE wieder nach Schleswig-Holstein in ihre Heimat zurück kam und Hauswirtschaftsleitung dann in Heikendorf wurde.

SUSANNE backt und kocht aus Leidenschaft.