

## Nusszopf

**3 Eiweiß + 1 Eigelb**

2 BE / Stück bei 18 Stücken)

### Zutaten:

200 g Vollkornweizenmehl

300 g Grahamsmehl

2 Eier

1 Eigelb

Mark einer Vanilleschote

125 ml Milch

125 ml warmes Wasser

80 g Butter

1 1/2 Päckchen Hefe

100 g Fruchtzucker

1 Msp. Salz

\*\*\*

100 g geriebene Haselnüsse,

2 EL Rum und 100 g Honigmarzipan für die  
Füllung

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Noch einmal durchkneten. Marzipan, Haselnüsse und Rum verrühren und auf den ausgerollten Teig legen. Teig zusammenrollen. In zwei Stränge schneiden und zu einem Zopf flechten. Auf ein eingefettetes Backblech legen und erneut gehen lassen. Im auf 175° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.