Teig

- 500g Mehl
- 200g Milch
- Würfel Hefe
- 50g Zucker
- 100g Butter
- 2 Eier
- Prise Salz

... zu Teig mischen. Normalerweise ist man gut wenn man so 10 Minuten vor sich hin knetet. So 2 Stunden oder bis man Bock hat weiterzumachen stehen lassen.

Füllung:

- 150g Milch
- 75g Zucker
- 1 Vanillzucker
- 250g gemahlene Haselnüsse
- 100g gemahlene Löffelbiskuit
- 2 TL Zimt
- 2 TL Kakao
- Prise Salz

Milch aufkochen, Kakao und Zucker darin auflösen. Rest hinzufügen und alles vermischen. Abkühlen lassen und evtl. Milch hinzufügen bis die Masse gerade so streichbar ist.

Teig ausrollen (Mindestens so Din A3, gerne auch größer. Vielleicht so 1cm dick. Dünner schadet nicht.) und mit Masse bestreichen. Das ganze zusammenrollen, längs halbieren und zu einem Zopf verzwirbeln. Auf ein Backblech legen und mit Milch einpinseln. 25-30 Minuten bei 160°C (Ober- und Unterhitze) backen.