

Osterzopf

2 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Mandel-Apfel-Füllung:

100 g Zucker
50 ml Kirschwasser
5 EL Semmelbrösel
2 geschälte, entkernte, geraspelte Äpfel
100 g geriebene Mandeln

Mohn-Füllung:

¼ l Milch
100 g Zucker
Zimt
200 g gemahlener Mohn
5 EL Semmelbrösel

Germteig:

550 g glattes Mehl
1 ½ Pck. Dr. Oetker Germ
Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
90 g Zucker
30 g Honig
1 Ei (Größe M)
¼ l lauwarme Milch
70 g Butter

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)
Mohnsamen
geriebene Mandeln
Dr. Oetker Hagelzucker

Wie mache ich einen Osterzopf?:

1 Füllungen:

Für die Füllungen jeweils alle Zutaten verrühren und ca. 20 Min. rasten lassen.

2 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in 6 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 35 cm langen Rollen formen und 5 mm dick ausrollen.

Auf drei Teigstücken in der Mitte die Mandel-Apfelfüllung auftragen. Die Mohnfüllung in der Mitte der restlichen Teigstücke verteilen und alle Teigstücke einrollen. Je drei beliebige Teigrollen zu einem Zopf flechten.



Dr. Oetker Österreich

- 3 Die Zöpfe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei bestreichen und beliebig bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

