

Zwetschken-Wickelzopf

18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
125 g Crème fraîche

Füllung:

250 g entsteinte, fein geschnittene Zwetschken
70 g Zwetschkenmus
50 g geriebene Mandeln
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Guss:

4 EL Puderzucker
ca. 10 ml Kompottzwetschensaft

- 1 Mürbteig:**
Für den Mürbteig Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Min. kalt stellen.
- 2 Füllung:**
Für die Füllung Zwetschken mit Zwetschken-Mus, Mandeln, Zucker und Vanillin-Zucker glatt rühren.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und mit der Füllung so bestreichen, dass an den Rändern ein ca. 1 cm Rand frei bleibt. Den Teig von einer Seite her aufrollen und der Länge nach mittig 1-mal durchschneiden.
- 4** Die beiden Teigstränge, mit der Schnittfläche nach oben, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zu einer Kordel drehen. Die Enden des Zopfes gut zusammendrücken und mit einem Backrahmen umstellen.
- 5** Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten



- ⑥ Guss:
Für den Guss Puderzucker mit Kompottsafte zu dünnflüssiger Konsistenz
verrühren und den Zopf damit bestreichen.

