

HEFEZOPF AUS ÜBRIGEN PLÄTZCHEN / PLÄTZCHEN RESTEVERWERTUNG / BABKA RECIPE



Ihr habt noch Plätzchen übrig und wollt nochmal etwas weihnachtliches Backen? Dieser Hefezopf in Kastenform geht ganz einfach und für die Füllung könnt ihr alle eure Plätzchenreste verwenden. Also die perfekte Resteverwertung. Mit Nüssen und Salted Caramel Fudge kombiniert wird die Füllung richtig lecker. Ihr könnt aber auch Marzipan oder Trockenfrüchte dazugeben oder den Zopf mit Keksen füllen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 10 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Es kann sein, dass du je nach Mehlsorte etwas mehr oder weniger Mehl benötigst. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.



Tipp: Lasse den Teig in der Kenwood Cooking Chef bei 34°C für 45 Minuten oder bei Gärstufe im Ofen (Wasserdampf 34°C) für 30 Minuten aufgehen – so sparst du Zeit, der Teig geht wunderbar auf und trocknet dabei an der Oberfläche nicht aus.

HEFETEIG:

- ½ Hefe (Würfel)
- 40 g Zucker
- 2 EL Wasser (warm)
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb
- 125 g Milch (warm)
- 40 g Butter (weich)

PLÄTZCHENFÜLLUNG

Zerkleinere die Plätzchen mit den Nüssen in einem Mixer und rühre den Kakao, das Eiweiß und die Milch hinzu. Nimm so viel Milch, dass eine streichfähige Masse entsteht.

PLÄTZCHENFÜLLUNG:

- 200 g Kekse (Plätzchenreste)
- 100 g Nüsse (verschiedene)
- 2 EL Kakao
- 1 Eiweiß
- 50 g Milch
- 80 g Fudges (Salted Caramel)

ZOPF FÜLLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder Silikonmatte auf etwa 40x40 cm Größe aus. Bestreiche die Teigplatte mit der Plätzchenfüllung und verteile die Fudges darauf. Rolle die Teigplatte zu einer Rolle auf. Fette eine Kastenform mit Backtrennspray oder Butter.

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 30 g süßer Schnee
- 5 g Glitzerschnee

ZOPF FLECHTEN UND BACKEN

Schneide die Teigrolle mittig durch und drehe die Teigstränge umeinander, sodass ein Zopf entsteht. Lege den Zopf in die Kastenbackform und stelle sie in den kalten Ofen. Stelle den Ofen nun auf 170°C O/U ein und backe den Hefezopf etwa 45 Minuten.



HEFEZOPF AUS ÜBRIGEN PLÄTZCHEN / PLÄTZCHEN RESTEVERWERTUNG / BABKA RECIPE



Tipp: Stelle gerne auch Dampfstufe 1 dazu ein.

ZOPF FERTIGSTELLEN

Nimm den Hefekuchen aus dem Ofen heraus, bestreiche ihn nach Belieben mit Aprikosenmarmelade und bestreue ihn mit Glitzerschnee oder süßem Schnee und serviere ihn lauwarm. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!