



HEFE-QUARK ZOPF MIT KIRSCHEN / INTERSPAR #30



- ANZEIGE -

Luftig weicher Hefezopf mit Kirschen: dieses Rezept passt perfekt auf jede Kuchentafel oder auch zum Kaffee am Nachmittag. Der Teig besteht aus einem weichen Hefeteig, welcher mit etwas Zitronenschalen Abrieb verfeinert wird. Ausgerollt wird auf diesen dann eine cremige Füllung aus Quark und Vanille gestrichen, die den Zopf nach dem Backen super saftig macht. Als fruchtige Note diene hier TK Kirschen - je nach Saison könne aber auch frische Kirschen verwendet werden. Nach dem Backen wird der Zopf nur noch mit etwas Süßem Schnee (Puderzucker/ Glitzerschnee) bestreut.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge die Eigelbe, das Mehl, die Milch, das Salz, die Zitronenschale und zum Schluss die Butter hinzu und knete daraus in etwa 7-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig.

Nehme den Teig aus der Schüssel und forme ihn mit den Händen zu einer Kugel.

Gebe den Teig zurück in die gefettete Schüssel und lasse ihn an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Ofen (34° mit Wasserdampf) aufgehen. Dann verringert sich die Gehzeit um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 20 g** Wasser
- 80 g** Zucker
- 2** Eigelbe
- 500 g** Mehl
- 250 g** Milch (lauwarm)
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 100 g** Butter (weich)

FÜLLUNG

Verrühre den Quark mit dem Zucker, der Stärke, dem Eigelb, Vanilleextrakt, Zitronensaft- und Schale.

FÜLLUNG:

- 250 g** Quark
- 50 g** Zucker
- 30 g** Speisestärke
- 1** Eigelb
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Zitrone (Schale)
- 300 g** Kirschen (TK oder frisch)

ZOPF FORMEN

Teile den Teig in 2 Portionen ein. Rolle den ersten Teig auf etwas Mehl zu einem etwa 25x35 cm großen Rechteck aus. Bestreiche ihn mit der Hälfte der Füllung und streue auch die Hälfte der Kirschen darauf. Rolle ihn von der kurzen Seite her auf. Schneide die Teigrolle bis zur Hälfte auf und lege die beiden Stränge umeinander. Drehe die Teigrolle, schneide die zweite Seite auf und verwirble sie ebenfalls. Verarbeite den zweiten Teig ebenso. Lege die beiden Zöpfe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und stelle sie in den kalten Ofen stellen. Stelle den Ofen anschließend auf 170°C O/U und backe die Zöpfe für 35-40 Minuten. Nehme sie aus dem Ofen, lasse sie lauwarm abkühlen und serviere sie mit süßem Schnee bestreut.

ZUM BESTREUEN:

- 40 g** süßer Schnee

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!