

OSTERZOPF MIT ZWEI FÜLLUNGEN



Osterzopf mit zwei Füllungen



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Zucker und Wasser. Verknete die Hefemischung mit Mehl, Milch, Ei, Salz und Butter in 7-8 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig. Lass ihn abgedeckt etwa 30-60 Minuten aufgehen, bis er sich verdoppelt hat.

ZUBEREITUNG MOHNFÜLLUNG

Mahle den Blaumohn fein. Verrühre ihn mit Milch, Zucker, Salz und Vanillezucker und lass ihn im Topf einmal kurz aufkochen. Lass die Mohnfüllung abkühlen. Alternativ kannst du eine fertige Mohnbackmischung verwenden, falls du keine Gewürzmühle oder keinen Hochleistungsmixer besitzt, um den Mohn zu mahlen.

ZUBEREITUNG NUSSFÜLLUNG

Mahle die Haselnüsse fein oder verwende gemahlene Haselnüsse. Verrühre die Haselnüsse mit den Mandeln, Eiweiß, Zucker, Milch, Kakao, Zimt und Vanillezucker, so dass eine cremige Masse entsteht. Füge eventuell noch Milch hinzu, wenn die Masse zu fest ist.

ZOPF FERTIGSTELLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus. Halbiere das Rechteck und bestreiche jeweils ein Rechteck mit der Mohn- und das andere mit der Nussfüllung. Rolle die Teige jeweils auf und halbiere sie mit einem Messer, so dass vier halbe Rollen entstehen. Lege diese vorsichtig auf ein mit Dauerfolie belegtes Backblech. Flechte den Zopf. Die Flechttechnik erkläre ich dir ganz einfach im Video.

Verrühre das Eigelb mit der Milch und bestreiche den Zopf damit. Bestreue ihn mit dem Hagelzucker und stell ihn in den kalten Backofen und stelle diesen auf 180°C O/U ein und backe den Zopf für 30-35 Minuten, bis er goldbraun ist.

Bestreue ihn vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 80 g Zucker
- 2 EL Wasser (warm)
- 500 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 80 g Butter (weich)

MOHNFÜLLUNG:

- 100 ml Milch
- 40 g Zucker
- 120 g Blaumohn
- 1 Pr. Salz
- 1 Vanillezucker

NUSSFÜLLUNG:

- 80 g Haselnüsse (gemahlen)
- 80 g Mandeln (gestiftet)
- 1 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 2 EL Milch
- 1 TL Kakao
- 1 TL Zimt
- 1 Vanillezucker

ZUM FERTIGSTELLEN:

OSTERZOPF MIT ZWEI FÜLLUNGEN



- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 2 EL Hagelzucker