PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Bernd Schwerdt

Aprikosen-Zopf

Hefeteig:
70 g getrocknete Aprikosen, 50 ml Orangenlikör oder -saft, 350 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 2 EL Zucker, etwas Salz, 3 Eier, 100 g Quark, 50 g Butter 1 Eigelb und Hagelzucker zum Bestreichen.

Die Aprikosen - meinetwegen können die Österreicher auch Marillen nehmen- klein würfeln und mindestens 1 Stunde in Likör oder Saft marinieren.
Das Mehl in eine Schüssel geben und die in warmem Wasser aufgelöste Hefe mit ein wenig Zucker und Salz gehen lassen, bis sie Blasen wirft.
Dann das Mehl mit den Eiern, dem Quark und der weichen (!!) Butter zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten.
Nach und nach die Aprikosenmischung unterkneten.
Teig zugedeckt etwa 2 Stunden gehen lassen. Der Teig soll sich verdoppeln. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf etwas Mehl zu einem 3-4 cm dicken Strang rollen. Die Stränge auf einem gefetteten Backbleich zu einem Kranz flechten. Die Enden auch miteinander verflechten, gut andrücken.
Zugedeckt eine weitere Stunde gehen lassen.
Mit einem Eigelb bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp:
Mit Butter und Aprikosenkonfitüre geniessen.
Kenner bestreichen eine Scheibe gebutterten Zopfes mit meinem dekadenten Lemon-Curd.