

Gefüllte Zopfblume

Hurra, hurra der Frühling ist da! Die Sonnenstunden werden spürbar länger und alles erwacht zu neuem Leben. Es wird wieder vermehrt draussen gegessen und gespiesen. Umso praktischer ist es, wenn ihr ein feines, schon gefülltes Brot auf den Tisch oder die Picknickdecke zaubern könnt. Und nicht nur das, diese Zopfblume besticht nicht nur durch ihre Handlichkeit und ihren aromatischen Geschmack, nein sie ist auch ein echter Hingucker an jeder Tafel. Aber probiert es selbst...

Zutaten Zopfteig:

160g Wasser kalt
2 Eier
30g Honig oder Zucker
60g Pflanzenöl
8g Frischhefe
400g Weissmehl
100g Vollkornmehl
10g Salz

Zum Befüllen

Kirschenkonfitüre
Karamellisierte Kondensmilch
etwas Butter
Mohnsamen

Zubereiten

Alle flüssigen Zutaten und Hefe in eine Schüssel geben und verrühren. Mehle und Salz darüber sieben. Mit der Küchenmaschine oder von Hand ca. 12 Minuten gut durchkneten. Den Teig mit einer Plastiktüte bedecken. Bei Zimmertemperatur für 12 Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Während dieser Zeit die Tube(n) oder Büchse(n) mit der gezuckerten Kondensmilch, in einem Topf Wasser aufkochen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Die Hitze des Wassers verwandelt den Zucker der Kondensmilch in Karamell. Ihr erhaltet so auf eine sehr einfache Art „Rahmtäfel-Creme“. Meine Kinder lieben diese Creme und streichen sich diese gerne zum Zmorge aufs Brot. Deshalb koche ich immer 4-5 Tuben aufs Mal. Solange diese Tuben verschlossen sind, halten sie ewig.



Nach der Ruhezeit, aus dem Zopfteig 9 Kugeln zu 65g formen und kurz entspannen lassen. Jede dieser Kugeln mit einem Wallholz zu einem Rondell ausrollen. Die Rondelle mit etwas Wasser bestreichen und abwechselnd mit Kirschenkonfitüre oder Karamellcreme füllen. Die Teigtaschen gut verschliessen. Mit der Naht nach unten auf eine

mit Backpapier belegte Springform (24cm Durchmesser) setzen. Den Teigkloss in der Mitte mit etwas Wasser bepinseln und mit Mohnsamen bestreuen.



Den restlichen Teig in drei gleichgrosse Kugeln aufteilen. Diese wiederum ca. 2-3 Millimeter dünn auswallen. Die 3 Teigkreise aufeinander legen. Jeweils zwischen die Teigplatten etwas Butter streichen.

Dieser dreilagige Teigling mit dem Messer in 8 gleichgrosse Dreiecke teilen. Bei jedem dieser Dreiecke in der Mitte mit dem Messer einen Schlitz schneiden. Das äusserste Eck des Dreiecks zurück durch den Schlitz schieben und wieder nach vorne klappen. Mit allen 8 Dreiecken wie oben beschrieben verfahren.

Die gefüllten Zopfkuugeln mit etwas Wasser bestreichen und auf jede Kugel ein solches „verschlungenes Dreieck“ setzen. Den Zopf zugedeckt nochmals 25-30 Minuten ruhen lassen. Mit Eigelb bestreichen und bei 190 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.



Tipp:

Diese Zopfblume kann süss wie auch pikant gefüllt werden. Ob es eine feine Vanillequark Füllung oder lieber eine würzige Speck-Ricotta Füllung ist, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Auch kann der Zopf eingefroren werden. Nach dem Auftauen kurz aufbacken und einem herrlichen Brotgenuss steht nichts mehr im Wege.

Ich wünsche Euch frohe Ostern und gutes backen.
Eure Aurelia

