

Neujahrs-Zopf Surprise

Zutaten

Apérogebäck (ergibt ca. 20 Stück)
pro 100 g 1328 kJ/318 kcal

TEIG

750 g Zopf- oder Weissmehl
2½ TL Salz*
¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt
1 TL Zucker
90 g Butter, in Stücken, weich
ca. 5 dl Milch, lauwarm

FÜLLUNG

180 g Crème fraîche
2 Prisen Salz*
wenig Muskat*
100 g milder Gruyère, grob gerieben
150 g Bündnerfleisch in Tranchen
75 g geröstete, gesalzene Pistazien*,
geschält, grob gehackt (ergibt ca. 35 g)

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 45 Min.

Zubereitung

TEIG: Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

FÜLLUNG: Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 40 × 50 cm) auswallen, quer halbieren. Crème fraîche würzen. Teigstücke damit bestreichen, Käse darüberstreuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.

Formen: Teigstücke aufrollen (s. Bild 1). Die beiden Rollen verdrehen (s. Bild 2). Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammendrücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei bestreichen.



Schritt für Schritt



1 Teigstücke von der Längsseite her aufrollen.

2 Die beiden Rollen mit der «Naht» nach oben miteinander verdrehen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Lauwarm oder kalt servieren.

Mein Einkauf

- 750 g Zopf- oder Weissmehl
- ¾ Würfel Hefe (ca. 30 g)
- 90 g Butter
- 5 dl Milch
- 180 g Crème fraîche
- 100 g milder Gruyère
- 150 g Bündnerfleisch in Tranchen
- 75 g geröstete, gesalzene Pistazien*

Im Vorrat

- Salz*
- Zucker
- Muskat*
- Ei

* Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coopzeitung Nr. 52/24.12.2007