

Osterzopf mit Nuss-Dattelfüllung

Knusprig, saftig und unglaublich lecker - feiner Hefeteig mit einer herzhaften Füllung aus Walnüssen, Mandeln und Datteln. Schmeckt frisch aus dem Ofen, aber auch am nächsten Tag mit Butter und Marmelade.

Zutaten (für 8 Personen)

500 g Weizenmehl Type 405
42 g Hefe (1 Würfel)
200 ml Milch + 3 EL
130 g Apfelmus
30 g Zucker + 1 EL
2 Eigelb
50 g Butter

Für die Füllung:

100 g Walnüsse
150 g Mandelsplitter
250 g Datteln ohne Stein
200 ml Milch

Zubereitung

200 ml Milch mit Zucker leicht erwärmen (darf nicht heiß, sondern nur fingerwarm sein).

Hefe darin auflösen.

Mehl in eine große Schüssel geben. Eigelbe und Apfelmus dazugeben, Hefemilch aufgießen, und alles gut verrühren.

Mit der Küchenmaschine oder Handmixer (Knethaken) ca. 5 min auf mittlerer Stärke durchkneten.

Butter stückchenweise dazugeben und weitere 10 min verkneten.

Schüssel mit feuchtem Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen (Teigvolumen sollte sich mindestens verdoppeln).

Für die Füllung 200 ml Milch aufkochen.

Walnüsse und Mandelsplitter in Küchenmaschine kleinhackseln, ebenso mit den Datteln verfahren. Alles zusammen mit der heißen Milch sorgfältig verrühren. Abkühlen lassen.

Teig ausrollen (etwa 30 x 35 cm). Mit Füllung bestreichen. Einrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem scharfen dünnen Messer längs halbieren und zu einem Zopf flechten. Nochmal ca. 15 min gehen lassen.

3 EL Milch mit 1 EL Zucker verrühren. Den Teig damit vor dem Backen bestreichen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Zopf in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 160 Grad Umluft runterstellen. 25 - 30 min goldbraun backen.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!