

Osterzopf mit Marmeladenfüllung

ZUTATEN

400 g Mehl (550)
200 ml Milch
70 g Butter
60 g Zucker
16 g Hefe
2 Eigelb
Abrieb ½ Zitrone
½ TL Geriebene Vanilleschote

Für die Füllung:

150 g Marmelade
Zum Bestreichen:
2 Eigelb
2 EL Milch
2 Handvoll gehobelte Mandeln
Nach Belieben Hagelzucker

ZUBEREITUNG

Milch fingerwarm erhitzen, Zucker auflösen, Hefe hineinbröckeln und leicht zerdrücken. Mehl in Schüssel geben, eine Kuhle bilden, Hefemilch hineingießen und leicht mit Mehl bedecken. An einem warmen Ort ca. 20 min gehen lassen, bis der Vorteig leicht Blasen schlägt.

Eigelbe und weiche Butter in kleinen Stücken gut verteilt zum Vorteig geben, Zitronenabrieb und Vanillepulver dazugeben, in der Küchenmaschine 1 min bei kleiner Geschwindigkeit und etwa 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten und diesen anschließend 1,5 h an einem warmen Ort gehen lassen.

Frischkäse und Marmelade verrühren.

Teig nochmals kurz durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen. Die Frischkäse-Marmeladencreme darauf verteilen, dabei einen 1 cm breiten Rand lassen. Teig längs in drei Streifen schneiden, diese längs um die Füllung herum aufrollen, und die drei Rollen zu einem Zopf flechten. Auf ein Blech mit Backpapier oder in eine gebutterte Auflaufform diesen legen und nochmal ca. 20 min gehen lassen.

Eigelb mit Milch verrühren und damit den Hefezopf bestreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Einfacher ist es, den Zopf nicht zu füllen, sondern klassisch zu backen. Die Marmelade schmeckt auch frisch auf der Zopf-Scheibe.

Einfache Methode: 25 – 30 min bei 180 Grad Ober/Unterhitze backen.

Dampfmethod: Flaches feuerfeste Form auf den Boden des Ofens stellen. Auf der untersten Schiene das Blech mit dem Zopf einschieben. In die oberste Schiene ein Backblech schieben (blockt zu viel Oberhitze). Den Zopf 4 Minuten anbacken, damit das Eigelb trocknet.

Dann heißes Wasser in die feuerfeste Form gießen, damit Dampf entsteht. Ofen schnell schließen und den Zopf ca. 20 min backen. Dann Blech aus der oberen Schiene entfernen und den Zopf weitere 10 – 15 Minuten goldbraun backen.