

Überraschigszopf

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden
Backzeit: ca. 45 Minuten
ca. 20 Scheiben



Zutaten Teig:

750g Zopf- oder Weissmehl
2 ½ TL Salz
30g Hefe, zerkrümelt
90g Butter in Stücken, weich gerieben
500g Lauwarme Milch

Zutaten Füllung:

80g Crème Fraiche
2 Prisen Salz
wenig Muskat
100g Milder Gruyér, grob
150g Bündnerfleisch in Tranchen

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 3 Min. mit Knetstufe zu einem weichen Teig kneten.
2. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig auf ein wenig Mehl (ca. 40x50cm) auswallen und quer halbieren.
4. Füllung: Crème Fraiche mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
5. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Teigstücke mit Füllung bestreichen. Käse darüberstreuen, Bündnerfleisch darauf verteilen, wer mag mit Pistazien bestreuen.
7. Teigstücke aufrollen. Die beiden Rollen verdrehen. Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammendrücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Mit Ei bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen und wenn gewünscht später nochmals mit Ei bestreichen.
9. In unterer Hälfte im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen.

TIPP

Anstatt Zopf dasselbe als Muffins mit Speckwürfeli machen. Siehe Rezept „Muffins mit Speckwürfelen servieren. Wer mag: 75g geröstete, gesalzene Pistazien, geschält, grob gehackt in Füllung rein. Warm oder kalt zum Beispiel zum Apéro servieren.