

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally



**Osterzopf mit
zwei Füllungen**

globus

Zutaten

Hefeteig

1 Würfel Hefe
80 g Zucker
2 EL warmes Wasser
500 g Mehl
200 ml Milch
1 Ei
1 TL Salz
80 g weiche Butter

Mohnfüllung

100 ml Milch
40 g Zucker
120 g Blaumohn
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker

Nussfüllung

80 g Haselnüsse
(werden gemahlen)
80 g gestiftete
Mandeln

1 Eiweiß
40 g Zucker
1–2 EL Milch
1 TL Kakao
1 TL Zimt
1 P. Vanillezucker

zum Fertigstellen

1 Eigelb
2 EL Milch
2 EL Hagelzucker

 45 Min.  Wartezeit 1 Std.  35 Min.

1 Hefeteig

Die Hefe mit Zucker und Wasser verrühren. Die Hefemischung mit Mehl, Milch, Ei, Salz und Butter in 7–8 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Abgedeckt etwa 30–60 Minuten aufgehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

2 Mohnfüllung

Den Blaumohn fein mahlen. Mit Milch, Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren und in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen. Die Mohnfüllung anschließend abkühlen lassen. Alternativ kann eine fertige Mohnbackmischung verwendet werden, falls keine Gemüzmühle oder kein Hochleistungsmixer vorhanden ist, um den Mohn zu mahlen.

3 Nussfüllung

Die Haselnüsse fein mahlen oder gemahlene Haselnüsse verwenden. Die Haselnüsse mit den Mandeln, Eiweiß, Zucker, Milch, Kakao, Zimt und Vanillezucker verrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Eventuell noch etwas Milch hinzufügen, falls die Masse zu fest ist.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Das Rechteck halbieren und jeweils ein Rechteck mit der Mohn- und das andere mit der Nussfüllung bestreichen. Die Teige jeweils aufrollen und mit einem Messer halbieren, so dass vier halbe Rollen entstehen. Diese vorsichtig auf ein mit Dauerfolie belegtes Backblech legen und den Zopf flechten. Die Flechttechnik wird ganz einfach im Video erklärt.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen. Mit dem Hagelzucker bestreuen, in den kalten Backofen stellen und diesen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Den Zopf für 30–35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

