



Süßer
**Kirsch-
zopf**

Out Of
Home

Süßer Kirschzopf

Für ca. 10 Stück:

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Teigruhezzeit und Backzeit)

350 g Dinkelmehl	Ø € 0,63
75 g Zucker	Ø € 0,15
1 Bio-Limette	Ø € 0,40
1 Prise Salz	Ø € 0,00
160 ml Milch	Ø € 0,16
15 g Hefe	Ø € 0,08
2 Eier (Gr. M)	Ø € 0,60
70 g Butter	Ø € 0,61

Füllung für den Hefekranz:

150 g Marzipanrohmasse	Ø € 1,80
250 g Schwartau Sauerkirsche	Ø € 1,60
50 g Corny Müsli Früchte	Ø € 0,35
1 EL Milch	Ø € 0,03

.....
insgesamt für 10 Stück € 6,41

1. Für den Hefeteig Mehl, 90 g Zucker, Limettenschale und Salz in eine Schüssel geben. Hefe in die lauwarme Milch hineinbröckeln, 1 TL Zucker darüberstreuen und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Hefemilch, Eier und Butter zum Mehlgemisch geben und mind. 3 Minuten verkneten. Teig abdecken und ca. 35 Minuten gehen lassen.

2. Für die Füllung Schwartau Sauerkirsche in eine Schüssel füllen. Marzipanrohmasse darüberreiben. Corny Müsli Früchte zufügen und Masse verkneten.

3. Ei trennen. Eigelb mit Milch verrühren. Hefeteig nochmals gründlich kneten. Teig zu einem Rechteck von 40 x 40 cm ausrollen. Daraus 2 Teigstreifen von 20 x 40 cm kneten. Darauf die Füllung verteilen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen und der Länge nach aufrollen. Teigstreifen längs bis zur Mitte einschneiden, nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten. Mit Eiermilch pinseln. 20 Minuten gehen lassen.

4. Hefezopf im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 170 °C ca. 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken.

