

REZEPT



HEFEZOPF MIT APFELFÜLLUNG

BIO ARABISCHER ZUCKER N° 663



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



10% RABATT

auf deinen Einkauf
bei Anmeldung zu
unserem Newsletter.



ZUTATEN

**EIN GROSSER HEFEZOPF
VORBEREITUNG | 30 MIN.
BACKZEIT | 35 MIN.**

HEFEZOPF

400 g Mehl

1 kräftige Prise Salz

100–150 ml Milch

1 Päckchen Trockenhefe

2 TL Honig

50 g zimmerwarme Butter

1 Ei

FÜLLUNG

250 g Magerquark

1 Eigelb

2 EL Speisestärke

3 EL flüssiger Honig

Abgeriebene Schale von 1/2

Zitrone

3 kleinere Äpfel

Ein paar Spritzer Zitronensaft

4 EL Bio Arabischer Zucker

N°663

2 EL Milch

Zum Servieren: Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Mehl in der Schüssel einer Küchenmaschine mit Salz und Trockenhefe vermischen. Milch lauwarm erhitzen und mit dem Honig verrühren. Butter in Stückchen, das Ei und nach und nach die Milch unter Rühren mit den Knethaken unter die Mehlmischung rühren, bis sich ein elastischer Hefeteig gebildet hat. Er sollte sich mit den Knethaken vom Rand der Rührschüssel lösen und nicht klebrig sein.

2. Den Teig in einer Schüssel entweder zugedeckt eine Stunde an einem warmen Ort oder mit einem feuchten Geschirrtuch bedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Falls ihr die zweite Variante wählt, müsst ihr den Teig rechtzeitig vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sich auf Zimmertemperatur erwärmen kann.

3. Für die Füllung Magerquark mit Eigelb, Speisestärke, Honig und Zitronenschale verrühren. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit ein paar Spritzern Zitronensaft und 3 EL Arabischem Zucker vermischen.

4. Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Mit der Quarkmasse bestreichen und mit den Äpfeln bestreuen. Dann den Teig von der längeren Seite her einrollen und die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Längs mit einem Messer in zwei Stränge schneiden, dabei oben ca. 3 cm stehen lassen. Immer einen Strang über den anderen schlagen wie bei einer Kordel. Die Füllung darf dabei ruhig nach außen klappen. Die Enden miteinander verschließen. Den Zopf mit einem Geschirrtuch bedecken und nochmal 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

5. Die Teigstellen des Zopfes mit Milch einpinseln und alles mit dem restlichen Arabischen Zucker bestreuen. Den Hefezopf mit Apfelfüllung 35 Minuten backen, nach 25 Minuten mit Alufolie bedecken, damit er nicht zu dunkel wird. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.