

Russenzopf

Zutaten für 6 Personen

Teig

1	Beutel	Trockenhefe
3	EL	Zucker
250	g	Weissmehl
½	TL	Salz
40	g	Butter, zimmerwarm
1		Ei, mittelgross
½ - ¾	dl	Milch



Zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. eine Stunde aufgehen lassen.

Füllung

20	g	Butter	
50	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
1		Ei	Schaumig rühren.
1		Apfel, klein (100g)	Gerieben (Bircherraffel), beifügen.
120	g	Haselnüsse, gemahlen	Beifügen
50	g	Marzipanrohmasse	Dazu raffeln.
½	TL	Zimt	
50	g	Sultaninen	1 Std. in Rum einlegen, beifügen. Masse gut vermischen.

Zopf herstellen

			Teig mit wenig Mehl auf 40 x 40 cm auswallen.
2-3	EL	Aprikosenkonfitüre, püriert	Teig dünn bestreichen.
			Füllung darauf geben, dabei rundum einen Rand von 2 cm freilassen.
			Teig aufrollen und 30 Min. kalt stellen.
			Rolle der Länge nach durchschneiden. Beide Teile mit Schnittfläche nach oben umeinander schlingen. Auf Blech mit Backtrennfolie geben.

Backen

Auf unterste Schiene in den kalten Ofen schieben, bei 200°C 30 Min. backen, danach in der Mitte des Ofens 10 Min. bei 180°C Umluft fertig backen.

Glasur

6	EL	Puderzucker	
3	EL	Wasser oder Kirsch	Verrühren, über den noch heissen Zopf träufeln.