

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Gefüllter Germteig-Zopf



Zutaten

Für den Germteig: 750 g Mehl (Typ W 700), 135 g Zucker, 135 g sehr weiche Butter, 45 g Germ, 9 g Salz, 2 Eidotter, 1 Ei, 300 g Milch (auf ca. 5 °C temperiert), 25 g Rum, Vanille, geriebene Schale von ½ Bio-Zitrone.

Außerdem: Dotter mit Milch vermischt zum Einstreichen; Mandeln oder Hagelzucker zum Bestreuen.

Für die Mohnfülle: 160 g Milch, 55 g Kristallzucker, 60 g Marzipanrohmasse, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, 120 g Mohn (gemahlen), 25 g süße Brösel (alternativ Semmelbrösel), 1 Eiklar, evt. etwas Rum.

Für die Nussfülle: 70 g Milch, 85 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, 240 g Walnüsse (oder Haselnüsse), 1 Eiklar, 20 g Rum.

Zubereitung

Für den Teig die Germ in der Milch auflösen und mit den restlichen Zutaten in ca. 5-10 Minuten lang zu einem Teig verkneten. Zu einer glatten Kugel formen (schleifen) und zugedeckt, bei Raumtemperatur rasten lassen (die Temperatur darf nicht höher als 25 °C sein!).

Um eine besonders feine Krume zu bekommen, den Teig mindestens ein Mal zusammenschlagen. Das bedeutet, wenn der Teig schön aufgegangen ist, das ganze Volumen herauskneten und abermals kurz rasten lassen. Anschließend rechteckig ausrollen und die Fülle (siehe unten) aufbringen.

Für die Mohnfülle Milch aufkochen, Zucker, Marzipan, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt, Rum und Mohn begeben und kurz rösten. Anschließend Brösel und Eiklar begeben.

Für die Nussfülle Milch aufkochen, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt und Nüsse begeben und kurz rösten. Anschließend Rum und Eiklar begeben.

Jeweils zwei Stränge der Mohn- und Nussfülle mit einem Spritzsack auf das Teig-Viereck dressieren.

Die Ränder mit Eistreich (Dotter mit Milch) bepinseln. Den Teig jeweils über die Füllungsstränge rollen, festdrücken und mit einem Teigrad abschneiden.

So mit allen vier Strängen verfahren, aus den entstandenen gefüllten Teigsträngen einer Vierer-Zopf flechten und auf ein Backblech legen.

Mit Folie bedecken und ca. 20 Minuten gehen lassen. Mit Eistreich bepinseln und mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Im Rohr bei ca. 150 °C Ober-Unter-Hitze 30-45 Minuten backen.