



GEFÜLLTER APERÖ-ZOPF

ZUTATEN

TEIG

- 450 g** Milch
- 30 g** Hefe
- 1 TL** Zucker
- 2½ TL** Salz oder Kräutersalz
- 90 g** Butter weich
- 750 g** Mehl

FÜLLUNG

- 180 g** Kräuter-Crème-fraîche
- 20 g** Petersilie frisch
- 100 g** Käse gerieben
- 2 Pack** Landrauschschinken in Tranchen
- 1** Ei zum bestreichen

ZUBEREITUNG

TEIG

1. Petersilie 10 Sek / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen
2. Wer im Teig auch noch etwas Petersilie mag, muss den Mixtopf nicht auswaschen
3. Milch, zerbröckelte Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2.30 Min / 37°C / Stufe 1 erwärmen
4. Mehl, Butter und Salz zugeben und 3 Min / Knetstufe zu einem glatten Teig verarbeiten
5. Teig in einer gefetteten Form, zugedeckt ca. 1.5 Stunden aufgehen lassen

FÜLLUNG

1. Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 40 x 50cm) auswallen und anschliessend der Länge nach halbieren
2. Crème fraîche nach Belieben würzen und auf den Teigstücken verteilen
3. Petersilie und geriebener Käse gleichmässig darüber streuen
4. Landrauschschinken darauf verteilen und Teigstücke anschliessend von der breiten Seite her einrollen
5. Die beiden Rollen miteinander aufzwirbeln und diagonal auf ein Backblech legen
6. Zopf weitere 30 Min aufgehen lassen, anschliessend mit Ei bestreichen

ZUBEREITUNG

BACKEN

Ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens

TIPP

Bei der Füllung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Probiert doch z.B. auch einmal eine Frischkäse-Füllung mit getrockneten Tomaten und Speck.