

Rezept

Mascarpone-Heidelbeer-Zopf

Ein Rezept von Mascarpone-Heidelbeer-Zopf, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 süßer Hefeteig (siehe Rezept-Tipp, ohne Ei)	1 Bio-Zitrone
Rezeptmenge	100 g Mascarpone
1 Pck. Vanillezucker	120 g Heidelbeeren
100 g Heidelbeerkonfitüre	1 Ei

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 5 g F, 2 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, dabei in Step 2 das Ei weglassen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. 1 TL Schale fein abreiben. Mascarpone mit Zitronenschale und Vanillezucker verrühren. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Teig noch einmal kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval (ca. 30 × 40 cm) ausrollen. Auf das Backblech legen. Mit Mascarponecreme bestreichen, dabei rundum einen ca. 8 cm breiten Rand lassen. Konfitüre auf die Creme streichen, Heidelbeeren darauf verteilen.
3. Die Teigränder links und rechts der Füllung etwa alle 2 cm breit schräg einschneiden, oben beginnend. Das Ganze sieht dann aus wie ein dicker Stamm, an dem seitlich Zweige schräg nach unten zeigen. Oberen und unteren Rand nach innen schlagen. Teigstreifen von oben beginnend schräg von beiden Seiten abwechselnd zur Mitte legen, sodass sich die Enden ca. 1 cm überlappen. Fest, aber dennoch behutsam andrücken.
4. Den Zopf abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180° vorheizen. Das Ei verquirlen und den Zopf damit einpinseln. Den Zopf im heißen Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.