

Zopf Surprise mit Speck

Teig:
750 g Zopfmehl
2 ½ TL Salz
30 g Hefe zerbröckelt
1 TL Zucker
90 g Butter in Stückchen, weich
5 dl Milch lauwarm

Füllung:
180 g Creme Fraiche
2 Prisen Salz
Muskat wenig
100 g Gruyere mild gerieben
150 g Speckwürfeli

1 Stk. Eigelb zum Bestreichen

Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen, Butter und Milch beigegeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Ca. 1 ½ Std. auf das Doppelte aufgehen lassen. Füllung: Teig auf wenig Mehl rechteckig ca. 40x50 cm auswallen, quer halbieren, Creme Fraiche mit Salz und Muskat würzen, Teigstücke damit bestreichen, Käse drüberstreuen und Speckwürfel darauf verteilen. Teigstücke von der Längsseite her aufrollen. Die beiden Rollen mit der Naht nach oben miteinander verdrehen. Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammendrücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen. Nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen und nochmals mit Eigelb bestreichen. Backen: ca. 45 Min. bei 200 Grad (vorheizen)

En Guetä

BEWA
Küchen

