

Neujahrs-Zopf Surprise

Zutaten

Apérogebäck
(ergibt ca. 20 Stück)
pro 100 g 1328 kJ/318 kcal

TEIG

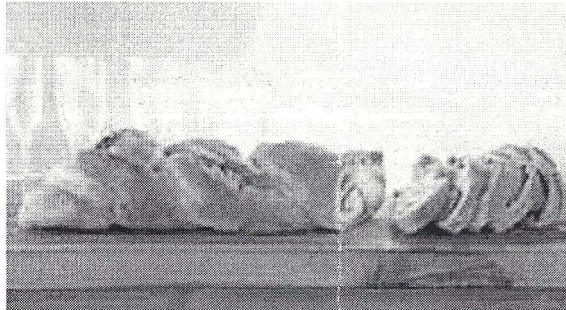
750 g Zopf- oder Weissmehl
2½ TL Salz*
¾ Würfel Hefe (ca. 30 g),
zerbröckelt
1 TL Zucker
90 g Butter, in Stücken,
weich
ca. 5 dl Milch, lauwarm

FÜLLUNG

180 g Crème fraîche
2 Prisen Salz*
wenig Muskat*
100 g milder Gruyère,
grob gerieben
150 g Bündnerfleisch
in Tranchen **Beschinken**
(75 g geröstete, gesalzene
Pistazien*, geschält, grob
gehackt (ergibt ca. 35 g))

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 45 Min.



Zubereitung

TEIG: Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

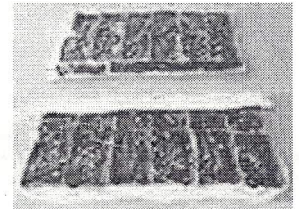
FÜLLUNG: Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 40×50 cm) auswallen, quer halbieren. Crème fraîche würzen. Teigstücke damit bestreichen, Käse darüberstreuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.

Formen: Teigstücke aufrollen (s. Bild 1). Die beiden Rollen verdrehen (s. Bild 2). Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammen-drücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.

* Diese Zutaten sind nicht als Naturaplan-Produkte erhältlich

Schritt für Schritt



1 Teigstücke von der Längsseite her aufrollen.



2 Die beiden Rollen mit der «Naht» nach oben miteinander verdrehen.

Sehen Sie mehr

Rezeptautorin
Claudia Stalder
zeigt, wie's geht:
www.coopzeitung.ch/rezeptvideos

Gut zu wissen Ist Crème fraîche Quark oder Rahm?



Thekla Homberger
Fachstelle
Ernährung

Von der Konsistenz her erinnert Crème fraîche stark an Quark, aber beim Kochen reagiert sie anders als Quark oder Rahm. Crème fraîche ist ursprünglich ein Sauerrahm-erzeugnis aus Frankreich, ähnlich wie die saure Sahne. Sie wird aus Rahm hergestellt, dem Milchsäurebakte-

rien zugesetzt werden. Langsam wird der Milchzucker in Milchsäure umgewandelt und es entsteht der feine, leicht säuerliche Geschmack. Der Fettgehalt liegt bei zirka 30 Prozent, vergleichbar mit Vollrahm. Eindeutig gehört die Crème fraîche also zu den Rahmprodukten. Der grosse Kochvorteil von Crème fraîche ist, dass sie bei Zugabe in heisse Speisen nicht auflockt. Deshalb ist sie also ideal zur Verfeinerung von Saucen oder Suppen!

Der passende Wein Coop Naturaplan Bio-Clairette de Die AC Jaillance

Preis: Fr. 10.90* statt Fr. 14.90/75 cl

Herkunft: Frankreich
Region: Rhonetal
Rebsorte: Muscat
Genussreife: 1-2 Jahre

Erhältlich: in grösseren Coop-Verkaufsstellen.

*Aktion gültig bis 31. Dezember oder solange Vorrat.

