



Weihnachtszopf

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Aufgehen lassen: ca. 11 Std.
Backen: ca. 50 Min.
Für eine Springform von ca.
24 cm Ø, Boden mit Backpapier
belegt, Rand gefettet

Vorteig

400g Zopfmehl

¼ Würfel Hefe (ca. 10g),
zerbröckelt

2 Esslöffel Zucker

4 Esslöffel Wasser

Mehl in eine Schüssel geben, eine
Mulde eindrücken. Hefe, Zucker
und Wasser in der Mulde zu einem
Brei anrühren, mit wenig Mehl
bestäuben. Stehen lassen, bis der
Brei schäumt (ca. 30 Min.).

80g Zucker

1 Teelöffel Salz

1½dl Milch

100g Butter, weich

Zucker und alle Zutaten bis und
mit Butter begeben, zu einem
weichen, glatten Teig kneten,
zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen
lassen.

Füllung

**200g gemahlene geschälte
Mandeln**

150g getrocknete Kirschen
(z. B. Bing Cherries,
Fine Food), fein gehackt

100g Zucker

½ Teelöffel Zimt

¼ Teelöffel Muskat

1½dl Rahm

2 Esslöffel Kirsch

Mandeln und alle restlichen
Zutaten mischen.

Formen: Teig auf wenig Mehl zu
einem Rechteck von ca. 40×50cm
auswallen, längs in 3 Streifen
schneiden. Füllung darauf ver-
teilen, dabei rundum einen ca. 1 cm
breiten Rand frei lassen. Jeden
Teigstreifen längs aufrollen, aus
den drei Rollen Zopf flechten (wie
Haarzopf). Zopf ringförmig in die
vorbereitete Form legen, dabei ein
Glas, aussen gefettet, in die Mitte
stellen. Zugedeckt im Kühlschrank
ca. 10 Std. aufgehen lassen (siehe
Hinweis).

1 Eigelb

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Rahm

20g Mandelblättchen

Puderzucker zum
Bestäuben

Eigelb, Zucker und Rahm verrüh-
ren. Weihnachtszopf aus dem
Kühlschrank nehmen, damit be-
streichen. Mandelblättchen
darauf verteilen. Glas zur Hälfte
mit Wasser füllen.

Backen: Zopf in die untere Hälfte
des kalten Ofens schieben, ca.
50 Min. bei 200 Grad backen.
Herausnehmen, auf einem Gitter
auskühlen. Mit Puderzucker
bestäuben.

Hinweis: Die lange Aufgehzeit
ermöglicht ein ideales Vorbereiten,
sodass der Zopf frisch auf den
Tisch kommt.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.
Statt getrockneten Kirschen
Heidelbeeren oder Sultaninen
verwenden.

Stück (1/2): 475kcal, E 11g, Kh 54g, F 22g