

Neujahrzopf Surprise

Apérogebäck, ergibt ca. 20 Stück

Teig:

750g	Weissmehl	
2 ½ TL	Salz	
1 TL	Zucker	alles in eine Schüssel geben, mischen
30g	Hefe	zerbröckeln und ebenfalls begeben
90g	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen
ca. 5dl	Milch	Milch mit der Butter mischen, zum Mehl geben, alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen (ca. 40 x 50 cm), längs halbieren

Füllung:

180g	Crème fraîche	
2 Prisen	Salz	
wenig	Muskatnuss	Crème fraîche würzen, auf die Teigstücke geben und verstreichen
100g	Greyerzer	Greyerzer grob reiben, auf Crème fraîche streuen
150g	Bündnerfleisch	Bündnerfleisch darauf verteilen
40g	gesalzene, geschälte Pistazien	Pistazien grob hacken, darüber streuen

Formen:

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. Oder die Rollen einzeln in eine mit Backpapier belegte Cakeform legen.

1	Ei	Ei aufschlagen, leicht verquirlen, Zopf mit Ei bestreichen
---	----	--

Backen:

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

Tipps:

- So geht es schneller: 2 rechteckig ausgewallte Hefeteige verwenden.
- So ist es einfacher: Anstelle einer Züpfle können auch 2 Rollen geformt werden, welche in Cakeformen gebacken werden.