Topfenhefezöpfle
aus der Mini-Kastenform

Zutaten:

250 g Milch
50 g Zucker
20 g frische Hefe
500 g Zopfmehl oder Weizenmehl Typ 550
10 g Salz
1 Ei
1 EL Zitronenabrieb
75 g weiche Butter

Füllung:
125 g Topfen
125 g Vanillepudding (Fertigprodukt oder selbst gekocht)

Zum Bestreichen: 1 Eigelb mit etwas Kondensmilch und 1 Prise Salz vermischt

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2,5 Min./ 37 °C/Stufe 2 erwärmen. Anschließend alles außer der Butter dazugeben und 1,5 Min. Teigknetstufe.

Weiche Butter zugeben und nochmals 3 min. unterkneten.

Teig in die geölte große Nixe geben und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen (mindestens bis er sich verdoppelt hat!).

In der Zwischenzeit Topfen mit dem Pudding glattrühren und kaltstellen.

Sodann den Teig auf die Teigunterlage geben und in 4 gleich große Stücke teilen.

Jeweils die Teigstücke mit dem Teigroller zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestrichen. Von der längeren Seite aus den Teig fest aufrollen und mit dem Nylonmesser am Schluss entlang mittig teilen und die 2 Stränge zu einem Zopf verdrehen.

Die Zöpfe in die gefettete Mini-Kastenform geben und mit dem Ei abstreichen. Weitere 20 Min. abgedeckt gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mini-Kastenform in das untere Drittel auf dem Rost in den Backofen geben und in ca. 25-30 Min. im vorgeheizten Backofen auf Sichtkontakt fertig backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Mini-Kastenform Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN