

Russenzopf

Zutaten für 6 Personen

Teig

1	Beutel	Trockenhefe
3	EL	Zucker
250	g	Weissmehl
½	TL	Salz
40	g	Butter, zimmerwarm
1		Ei
½	dl	Milch

Zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. eine Stunde aufgehen lassen.

Füllung

20	g	Butter
50	g	Zucker
1	Beutel	Vanillezucker
1		Ei
1	kl.	Apfel (100g)
120	g	Haselnüsse, gemahlen
½	TL	Zimt
50	g	Sultaninen

Schaumig rühren

Gerieben (Bircherraffel), beifügen

Beifügen

1 Std. in Rum einlegen, beifügen

Zopf

2-3	EL	Aprikosenkonfitüre
-----	----	--------------------

Teig mit wenig Mehl auf 40 x 40 cm auswallen.

Teig dünn bestreichen

Füllung darauf geben, dabei rundum einen Rand von 2 cm freilassen.

Teig aufrollen und 30 Min. kaltstellen.

Rolle der Länge nach aufschneiden. Beide Teile mit Schnittfläche nach oben umeinander schlingen. Auf Blech mit Backtrennfolie geben.

Backen

Auf unterste Schiene in den kalten Ofen schieben, bei 200°C 30 Min. backen, danach in der Mitte des Ofens 10 Min. bei 180°C Umluft fertig backen.

Glasur

4	EL	Pudertzucker
2	EL	Wasser

Verrühren, den noch heissen Zopf damit bestreichen.