

Osterzopf gefüllt



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	500 g
Staubzucker / Puderzucker	50 g
Butter	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Frischer Germ	35 g
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Orangeat / Aranzini	100 g
Zitronat	100 g
Rosinen / Sultaninen	100 g
Aprikosenkonfitüre / Marillenkönfitüre / Marillenmarmelade	150 g
Schankrum	6 cl

Zubereitung:

Backpapier für das Backblech
Marillenmarmelade zum Bestreichen
Saft einer Zitrone
Staubzucker nach Bedarf

Orangeat (Arancini), Zitronat und Rosinen jeweils mit 2 cl Rum und einem Drittel der Marmelade vermischen.

Mehl mit dem Staubzucker versieben.

Die Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen und gemeinsam mit der lauwarmen Butter, den Eiern, dem Salz und der geriebenen Zitronenschale dazugeben.

Eventuell noch etwas Milch beifügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. So lange abschlagen, bis er seidig glänzt und Blasen wirft.

Zudecken und an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde aufgehen lassen

Den Teig in drei Teile teilen, zu Kugeln formen und ca. eine weitere halbe Stunde gehen lassen.

Die Teigkugeln zu einem Rechteck ausrollen, jedes Rechteck mit der Orangeat- (Aranzini-), Rosinen- Zitronatmischung der Länge nach aufteilen und einrollen.

Zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals aufgehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 150 – 170 Grad ca. eine Stunde backen.

Erkalten lassen und dünn mit erhitzter Marillenmarmelade bestreichen. Zitronensaft und Staubzucker zu einer dickbreiigen Masse verrühren.

Über heißem Wasserbad bis zur gewünschten dickflüssigen Konsistenz erwärmen.

Damit den Osterzopf überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1732-Osterzopf-gefüellt.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at