



ZWETSCHGEN-MOHN-ZOPF

30 MIN.
AKTIV

2 STD. 35 MIN.
GESAMT

296 KCAL
PRO 100 G

① vegetarisch | Fett: 12 g, Kohlenhydrate: 40 g, Eiweiss: 7 g pro 100 g

DAS BRAUCHTS FÜR 1 STÜCK

Teig

300 g	Weissmehl
¼ TL	Salz
2 EL	grobkörniger Rohrzucker
¼	Hefe
25 g	Butter
1 ¼ dl	Milch
1	Ei

Füllung

250 g	Zwetschgen
1 EL	grobkörniger Rohrzucker
60 g	Butter
20 g	Blaumohnsamen
4 EL	grobkörniger Rohrzucker

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Hefe zerbröckeln, begeben, mischen. Butter, Milch und Ei begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

Zwetschgen entsteinen in Schnitze schneiden mit dem Zucker mischen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen. Mohn und Zucker begeben, mischen.

Formen

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) auswallen. Mohnbutter und Zwetschgen darauf verteilen.

Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren.

Stränge so miteinander verschlingen, dass die Schnittflächen oben sind. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen

Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/23744/