

Russenzopf

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Cakeform (ca. 30 cm):

Hefeteig:

300 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Butter
1 ¼ dl Milch
1 Ei, verknüpft
3 EL Zucker
½ TL Salz

Füllung:

150 g Haselnüsse, gemahlen
80 g Zucker
1 Stk. Äpfel mit Schale, gerieben
1 Stk. Zitronen, Saft und Schale
5 EL Rahm

Glasur:

etwa 6 - 8 EL Puderzucker
etwa 2 - 3 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Eine Cakeform (Länge 30 cm) mit Dr. Oetker Backspray besprühen oder mit Butter einfetten.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Schüssel vermischen. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, Pfanne vom Herd nehmen und die kalte Milch dazu giessen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung anbringen und Butter-Milch-Gemisch, Ei, Zucker und Salz beifügen. Alles mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen (**ca. 1-1½ Stunden**).

3 Füllung:

Für die Füllung Nüsse, Zucker, Apfel, Zitronensaft und -schale und den Rahm zusammen vermischen.



Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Den Teig rechteckig (ca. 40 x 35 cm) auswallen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen. Die Teigrolle längs halbieren und mit der Füllung nach oben zu einem Zopf formen. Den Zopf in die vorbereitete Cakeform geben und **nochmals ca. 20 Minuten** ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille während ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 40 Minuten

④ Glasur:

Herausnehmen und noch warm mit der Glasur bestreichen. Auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Haselnüssen können auch Mandeln verwendet werden.

