

Geflochtener Beeren-Zopf mit Apfelmus

⌚ 60 Minuten || Mittel



Bild: BVE0

Zubereitungsweise

Den Ofen auf 190°C vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Eine halbe Zitrone auspressen. Die Apfelstücke mit Vanillezucker, Zitronensaft und Zimt in einen Topf geben. Ein bisschen Wasser hinzugeben und auf kleiner Hitze kochen bis die Äpfel zart aber nicht verkocht sind.

Den Frischkäse mit dem Puderzucker sorgfältig in einer Schüssel vermischen. Die Vanilleschote aufschneiden und auskratzen, das Vanillemark dann zum Frischkäse hinzufügen.

Den Blätterteig auf einem Backpapier ausrollen. Grobe Vierecke von ca. 20 x 20 cm ausschneiden. Vierecke auf die Arbeitsplatte legen und mit einem dünnen Messer oder Pizzaroller 1cm breit diagonale Streifen auf beiden Seiten des Blätterteigs einritzen, jeweils ca. 6 cm. Oben und unten jeweils ein Stück von ca. 4 cm nicht einschneiden, um den Zopf an den Enden zu schließen.

In der Mitte des Blätterteigs jeweils eine Schicht Frischkäse, Apfelmus und Beeren übereinander auftragen. Die Enden umklappen, so dass sie auf der Beerenschicht liegen. Dann die Streifen von den Seiten abwechselnd einklappen, sodass ein überlappendes Zopfmuster entsteht. Wenn der erste Zopf fertig ist, den Prozess mit den anderen Blätterteigstücken wiederholen.

Ein Ei aufschlagen und die fertigen Zöpfe bepinseln. Die Zöpfe im Ofen für ca. 25 Minuten backen bis der Teig knusprig und braun ist. Kurz abkühlen lassen, zusätzlichen Frischkäse bereitstellen und genießen.

Zutaten für 4 Pers.

- 2 Pck. TK-Blätterteig
- 300 g TK-Beeren
- 2 Äpfel
- 150 g Frischkäse
- ½ EL Puderzucker
- Saft ½ Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Ei

Geflochtener Beeren-Zopf mit Apfelmus



Bild: BVE0/Gefrorene Beeren



Bild: BVE0/Himbeeren



Bild: BVE0/Blaubeeren

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de