

# OSTERZOPF MIT DREI FÜLLUNGEN



## ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Margarine in eine Schüssel geben. Milch in einem kleinen Topf erwärmen (lauwarm) und dann Zucker und Hefe darin auflösen. Wenn alles aufgelöst ist, Ei einquirlen.

Milch-Hefe-Mischung zum Mehl und der Margarine geben und mindestens 10 Minuten kneten (lassen) bis ein geschmeidiger, klebriger Teig daraus geworden ist. Mit einem Tuch bedecken und für mindestens eine Stunde zum Gehen an einen warmen Ort stellen.

In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten. Werden alle Füllungen gemacht, Sahne in einen Topf geben, erwärmen und 1 EL (2 Pkg) Vanillezucker darin auflösen. 100 ml zu den gemahlene Haselnüssen geben und verrühren. In einer zweiten Schüssel die gemahlene Mandeln nach und nach mit Sahne vermengen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Dann die gehackten Mandeln dazu geben.

In einem kleinen Topf die Milch für den Grieß erwärmen. Grieß einrühren und nach Packungsangaben quellen lassen. Wenn der Grieß fertig ist, mit Blaumohn vermengen.

Wenn er Teig fertig gegangen ist, ihn nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und in drei gleich große Teile teilen. Jeden Teil nacheinander ausrollen und jeweils eine der Füllungen darauf verteilen. Beim Ausrollen sollte das Teigstück nicht länger sein als das Backblech breit ist und ca. 10 cm breit sein. Lieber ein bisschen schmaler lassen, falls der Teig sonst zu dünn wird. Die Füllung wird dann auf dem Teilstück verteilt. Dabei rundherum ca. einen halben bis ganzen cm frei lassen. Das Teilstück wird sich dabei vergrößern und dünner werden. Wenn die Masse verteilt ist, wird die lange Seite zusammen gerollt.

Wenn man alle Füllungen verteilt hat und drei lange Rollen vor sich liegen hat, werden diese geflochten. Dazu die drei Enden auf einer Seite leicht zusammen drücken und dann vorsichtig die einzelnen Stränge verflechten. dabei den Zopf immer wieder zusammenstauchen. Den Zopf dann auf ein Backblech mit Backpapier verfrachten, mit Eigelb einpinseln und mit den Mandelplättchen bestreuen. Bei 180° C Ober- und Unterhitze im Backofen für 30 - 35 Minuten backen.

## ZUTATEN

### TEIG

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 75 g weiche Butter / Margarine
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- n.B. Mandelplättchen zum Bestreuen
- 1 Eigelb zum Bestreichen

### MANDELFÜLLUNG

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- ~ 75 ml Sahne
- 1/2 EL Vanillezucker

### HASELNUSSFÜLLUNG

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 ml Sahne
- 1/2 EL Vanillezucker

### MOHNFÜLLUNG

- 180 ml Milch
- 30 g Hartweizengrieß
- 100 g gemahlener Blaumohn