Gefüllter Osterzopf

Der gefüllte Osterzopf hat es in sich: Aus kandierten Kirschen, Marzipan, Rum und Mandeln entsteht die köstliche Füllung bei diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

Für den Germteig

400 g	Mehl (glatt)
150 ml	Milch (lauwarm)
40 g	Germ
60 g	Butter
2 Stk.	Eidotter
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenschalen

Für die Fülle

100 g	Kirschen (kandierte)
250 g	Marzipan
50 g	Mandeln (gehackt)
80 g	Kirschmarmelade
1 EL	Rum

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eidotter
1 EL	Milch

Zum Dekorieren

2 EL	Hagelzucker
2 EL	Mandelstifte

Zubereitung

1. Der **gefüllte Osterzopf** lässt sich als süßes Brot bezeichnen und wird aus einem Germteig zubereitet. Zu Anfang eine große Schale zur Hand nehmen und mit dem Mehl befüllen. Mit einer Kelle in der Mitte eine Mulde eindrücken. Ein Drittel der warmen Milch mit der zerbröselten Hefe/Germ in der Mulde vermischen. Immer wieder das Mehl vom Rand vermengen. Auf die Oberfläche etwas Mehl stäuben. Das Ganze mit einem sauberen Küchentuch zudecken und warten, bis die Oberfläche Risse zeigt.

2. Butter erwärmen und Eidotter wie auch Zucker und die restliche Milch in einer Schüssel verrühren. Vanillezucker, Salz und den Abrieb der Zitrone hinzugeben. Zum entstandenen Dampfl, der nun reif ist, diese Mischung hinzufügen und für 30 Minuten abdecken und ruhen.

3. Die kandierten Kirschen und Mandeln zerhacken. Marzipan reiben und mit den Mandeln, Kirschen und dem Rum gründlich verrühren. Die entstandene Füllung durch Kirschmarmelade abrunden und in einen Spritzsack füllen.

4. Nun den Osterzopf flechten. Den Teig vor sich auf einer bemehlten Arbeitsfläche platzieren. Auf die Maße von 30 x 60 Zentimeter ausrollen und waagerecht diese Platte 2 Mal zerschneiden. Es entstehen 3 Stücke mit den Maßen von jeweils 10 x 60 Zentimeter.

5. Einen Teil der hergestellten Füllung auf den unteren Teil der Teigplatten spritzen. Die Ränder wiederum mit warmem Wasser beträufeln und die Teigplatten einrollen. Die drei Rollen senkrecht vor sich hineinlegen und an dem oberen Ende miteinander verbinden, leicht andrücken. Sorgfältig und vorsichtig die jeweiligen Rollen miteinander verflechten.

6. Den lockeren Osterzopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren und dort für weitere 20 Minuten ruhen lassen. auf 180 Grad einstellen und anheizen lassen.Eidotter mit Milch verrühren, um dieses Gemisch auf die Osterzöpfe zu streichen. Zum Abschluss Mandelstifte und Hagelzucker darüber geben und für 35 Minuten in den Backofen schieben.

Tipp

Um einen zu dunklen Teig zu vermeiden, den gefüllten Osterzopf mit einem Stück Alufolie nach der Hälfte der Backzeit abdecken.