

Kürbiskern-Germzopf

Der Kürbiskern-Germzopf ist eine flaumige Mehlspeise mit Kürbiskern-Füllung. Das Germgebäck sieht nicht nur besonders schön aus, sondern schmeckt auch herrlich saftig und nussig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

für dem Germteig

500 g	Mehl
250 ml	Vollmilch
30 g	frischer Germ
75 g	Butter
75 g	Zucker
1 Stk.	Ei

Kürbiskern-Füllung

120 g	Kürbiskerne (fein gehackt)
100 g	gemahlene Mandeln
200 g	Rohmarzipan
60 g	Zucker
100 ml	Vollmilch
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Kürbiskernöl

für den Zuckerguss

150 g	Staubzucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Kürbiskern-Germzopf** die Milch leicht erwärmen. Sie sollte lediglich handwarm und keinesfalls heiß sein. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die frische Germ hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker sowie etwas von der warmen Milch verrühren, bis ein cremiger Vorteig entsteht. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Vorteig etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Sobald sich kleine Bläschen bilden, ist der Vorteig bereit.
2. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Das Ei gegebenenfalls rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann. Die restliche Milch, den übrigen Zucker, die geschmolzene Butter und das Ei zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handmixers oder einer Küchenmaschine mehrere Minuten kräftig verkneten. Der Germteig sollte am Ende glatt und geschmeidig sein und sich während des Knetens vom Schüsselrand lösen. Ist der Teig zu weich, etwas Mehl hinzufügen. Bei einem zu festen Teig kann mit etwas Milch nachgeholfen werden. Den Teig erneut abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 bis 45 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich dabei nahezu verdoppeln.
3. Während der Germteig aufgeht, die [Kürbiskern](#)-Füllung zubereiten. Alle Zutaten für die Füllung zunächst mit der Hälfte der vorgesehenen Milch in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen. Je nach Konsistenz etwas von der restlichen Milch hinzufügen. Die Füllung sollte am Ende weich und gut streichfähig sein, aber nicht zu flüssig.
4. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 30 cm-Kastenform mit Backpapier belegen. Den aufgegangenen Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Kürbiskernfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dafür eignet sich besonders gut eine Winkelpalette. Den Germteig von der kurzen Seite her möglichst straff aufrollen. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. Die beiden entstandenen Teigstränge vorsichtig miteinander verdrehen und verflechten. Den fertigen Kürbiskernzopf vorsichtig in die vorbereitete Kastenform legen. Den Zopf im vorgeheizten Backofen etwa 40 bis 45 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche gegen Ende der Backzeit zu dunkel werden, einfach mit einem Stück Backpapier abdecken und fertig backen. Den fertigen Kürbiskern-Germzopf aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
5. Für den Guss den Staubzucker mit Zitronensaft und sehr wenig Wasser zu einem dickflüssigen, zähflüssigen Zuckerguss verrühren. Den ausgekühlten Kürbiskern-Germzopf mit dem Zitronenguss bestreichen und trocknen lassen.

Tipp

Der Kürbiskern-Germzopf schmeckt frisch besonders köstlich zu Kaffee, Tee oder einem Glas Milch.

Wer den typisch steirischen Geschmack noch stärker hervorheben möchte, kann zusätzlich einige klein gehackte Kürbiskerne über den Zitronenguss streuen.