

# Ribisel-Topfen-Zopf

Das Rezept von dem Ribisel-Topfen-Zopf bietet eine tolle Geschmacks-Kombination aus süß und sauer. Freunde von Ribiseln sollten sich diese Mehlspeise nicht entgehen lassen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

### Für den Germ-Teig

350 g	Mehl
150 ml	Milch
50 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Würfel	Germ
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

### Für die Füllung

250 g	Speisetopfen
1 Stk.	Eigelb
50 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 EL	Vanillepuddingpulver
250 g	<a href="#">Ribiseln</a>
Nach Belieben	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den **Ribisel-Topfen-Zopf** zuerst einen Germteig herstellen. Dazu die Butter in etwas wärmerer (nicht ganz heißer) Milch schmelzen lassen.
  
2. Ist die Milch nur noch etwas wärmer als lauwarm, den Germ (zerbröseln) und den Zucker hinzufügen, und darin auflösen.
  
3. Dann das Mehl, mit dem Salz in eine Schüssel geben.
  
4. Jetzt noch das Ei, in der nur noch lauwarmen Germ-Milch verschlagen.
  
5. Danach das Germ-Gemisch zu dem Mehl in die Schüssel geben.
  
6. Jetzt die Masse zuerst mit dem Mixer und anschließend mit den Händen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
  
7. Diesen nun abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 1 Stunde rasten lassen.
  
8. Derweil die Ribiseln vom Grünzeug zupfen, waschen und gut abtropfen lassen.
  
9. Dann schon mal den Topfen, das Eigelb, den Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und den Vanillepudding in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
  
10. Jetzt den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40x30cm) auswalken. Parallel den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

11. Anschließend die Teigplatte mit der Topfencreme bestreichen. Dabei einen kleinen Rand ringsherum freilassen.
  
12. Nun die Ribiseln gleichmäßig auf der Creme verteilen.
  
13. Danach den Teig der Länge nach eng aufrollen.
  
14. Die Rolle anschließend diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
  
15. Nun mit einem scharfen Messer die Rolle von ca. der Mitte her zu einer Seite hin aufschneiden.
  
16. Dann die 2 entstandenen Stränge mit der Schnittseite nach Oben drehen und ineinander verschlagen/verkordeln. Die Enden hinterher etwas zusammendrücken.
  
17. Danach das Blech drehen und das gleiche auf der anderen Seite wiederholen.
  
18. Jetzt den fertigen Zopf mittig in den Ofen schieben und ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) . Nach ca. 20 Minuten bitte nachschauen ob der Zopf eventuell zu dunkel wird. Sollte dies der Fall sein, den Zopf einfach mit einem Stück Alufolie abdecken. Erst vor dem Servieren den Zopf mit Staubzucker bestreuen, da der Zopf diesen schnell aufsaugt.

## **Tipp**

Anstelle von Ribisel schmeckt der Topfen-Zopf zum Beispiel auch mit Kirschen.