



Menge 1 Zopf



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

FRÜCHTEZOPF

Dieser Zopf aus Quark-Öl-Teig schmeckt durch die Kombination von getrockneten Früchten und Haselnüssen besonders gut!



Zutaten

100 g	getrocknete Aprikosen
100 g	kandierte Ananas
200 g	gehackte Haselnüsse
200 g	Diamant Puderzucker
200 ml	Sahne
250 g	Magerquark
4	Eier
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
100 ml	Milch
100 ml	Speiseöl
600 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
2 EL	Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Aprikosen und Ananas fein würfeln, mit Haselnüssen mischen. Puderzucker sieben und in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Mit Sahne ablöschen und 5 Minuten unter Rühren dicklich einkochen. Das Frucht-Haselnussgemisch unterrühren und etwas abkühlen lassen.
2. Quark, 3 Eier, Zucker und Salz verrühren und nach und nach Milch, Öl und die Hälfte des Mehls unterrühren. Das restliche Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten.
3. Teig in 5 gleich große Stücke teilen und zu Streifen (40 x 15 cm) rollen. Ei trennen, Eiweiß unter das Fruchtgemisch rühren.
4. Die Masse auf die Streifen streichen und diese längs aufrollen. 3 Rollen zum Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, eine Längsmulde in die Mitte drücken. Eigelb mit 2 TL Wasser verquirlen, die Mulde dünn einstreichen. Die restlichen 2 Rollen zu einer Kordel drehen und in die Mulde legen. Den Zopf mit dem restlichen Eigelb bestreichen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 150 °C) ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
6. Die Konfitüre erwärmen, eventuell durch ein Sieb streichen und den noch warmen Zopf damit bestreichen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.