



Hefe-Topfen-Zopf mit Kirschen

Zutaten für 2 Stück

Zubereitung: 30 Minuten | **Backzeit:** 35 Minuten | **Wartezeit:** 60 Minuten

Hefeteig:

1 Würfel frische Hefe
 20 g Wasser
 80 g Zucker
 2 Eigelb
 500 g Weizen- oder Dinkelmehl
 250 g lauwarme Milch
 1 TL Salz
 1 Prise Zitronenabrieb
 100 g weiche Butter

Füllung:

250 g Topfen
 50 g Zucker
 30 g Stärke
 1 Eigelb
 1 TL Zitronensaft
 1 Prise Zitronenschale
 1 TL Vanilleextrakt
 300 g Kirschen (frisch, tiefgekühlt
 oder aus dem Glas)

Zum Bestreuen:

40 g süßer Schnee bzw. Streuzucker



Hefeteig:

Die Hefe mit dem Wasser und Zucker verrühren. Die Eigelbe, das Mehl, die Milch, das Salz, die Zitronenschale und zum Schluss die Butter zufügen und daraus in etwa 7-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig kneten. Aus der Schüssel nehmen und mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig zurück in die gefettete Schüssel geben und an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.

Tipp: Den Teig bei Gärstufe im Ofen (34° mit Wasserdampf) aufgehen lassen. Dann verringert sich die Gehzeit um die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.

Füllung:

Den Quark mit dem Zucker, der Stärke, dem Eigelb, Vanilleextrakt, Zitronensaft- und Schale verrühren.

Zopf formen:

Den Teig in 2 Portionen einteilen. Den ersten Teig auf etwas Mehl zu einem etwa 25x35 cm großen Rechteck ausrollen.

Mit der Hälfte der Creme bestreichen und auch die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Von der kurzen Seite her aufrollen.

Die Teigrolle bis zur Hälfte aufschneiden und die beiden Stränge umeinander legen. Die Teigrolle drehen, die zweite Seite aufschneiden und ebenfalls verzwirbeln.

Den zweiten Teig ebenso verarbeiten.

Beide Zöpfe auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech legen und in die untere Einschubleiste des kalten Ofens stellen. Anschließend den Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze einstellen und für 35-40 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit süßem Schnee bestreut lauwarm servieren.