



Käse-Bärlauch-Zopf

Zubereiten: ca. 45 Minuten
Stehen lassen: 12 Stunden (über Nacht)
Backen: ca. 35 Minuten

für 1 Zopf

Zutaten für den Teig

2	Eier
0.5	Hefe
180ml	lauwarme Milch
425g	Weizenmehl
20g	Rohrohrzucker
100g	Butter
1.5 TL	Salz

Zutaten für die Füllung

60g	Bärlauch
50g	Raclette mit Kräutermantel



Anweisung

1. Ein Ei trennen. Eigelb zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Zucker, 60g des Butters, Salz, Eweiss und zweites Ei dazugeben. Für 10 Minuten kneten bis der Teig geschmeidig und glänzend ist. Zu einer Kugel formen und abgedeckt für 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag Bärlauch waschen, trocknen und mit einem Mixer zerkleinern. Raclette ebenfalls zu Reibkäse verkleinern. Mit zimmerwarmen Butter zusammenkneten, bis die Masse wieder eine butterähnliche Konsistenz hat.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x40cm ausrollen. Den Teig mit Bärlauch-Käse-Butter bestreichen. Von der längeren Seite aus her eng aufrollen. Die Rolle von der Mitte nach aussen wallen, damit der Strang etwas länger wird. Teigrolle längs aufschneiden und danach die beiden Stränge mit der Schnittseite nach oben verflechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einem Handtuch bedeckt für 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Eigelb vom Vortrag mit Milch verquirlen. Hefezopf rundum mit der Hälfte des Gemischs bestreichen

5. In der Mitte des Backofens für 30-35 Minuten backen, bis der Zopf goldbraun ist. Herausnehmen und den noch heißen Zopf mit dem Eier-Milch-Gemisch bestreichen.

Tipp: Man kann den Teig auch direkt verarbeiten. Das Kühlstellen vereinfacht die Arbeit jedoch. Natürlich können auch andere Raclette-Sorten verwendet werden.

