



GERMZOPF MIT MARILLEN-FÜLLUNG



Ergibt 1 Germzopf

FÜR DEN GERMZOPF:

200 ml Milch
20 g frische Germ
70 g + 1 EL Zucker
100 g Butter
500 g Dinkelmehl (Type 630)
oder Weizenmehl (Type 550)
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)

FÜR DIE FÜLLUNG:

300 g Marillenmarmelade

ZUM GARNIEREN:

1 Eigelb (Größe M)
2 EL Milch
20 g Mandelblättchen

Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Für den Germteig Milch in einem Topf handwarm (nicht wärmer als 35 °C) erwärmen. Germ in die Milch bröseln, 1 EL Zucker dazugeben und so lange rühren, bis sich die Germ aufgelöst hat. Etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Butter, Germmilch und Ei dazugeben und so lange mit den Knethaken des Rührgeräts vermengen, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. In der Gärstufe des Backofens 30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe des Teigs in etwa verdoppelt hat.

Marmelade in einem Topf kurz erhitzen, damit sie sich später besser verstreichen lässt. Den Germteig einmal einboxen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Zu einem etwa 35 x 50 cm großen Rechteck ausrollen. Teig längs in 3 gleich breite Streifen schneiden. Marmelade jeweils mittig auf den Streifen verteilen, dabei an den Längsseiten einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Streifen längs eng aufrollen und die Rollen locker zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.



GERMZOPF MIT MARILLEN-FÜLLUNG

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und den Germzopf damit bestreichen. Mit Mandelblättchen garnieren.

Den Zopf auf mittlerer Schiene bei niedriger Dampfzugabe 10 Minuten backen. Danach den Dampf ausschalten und weitere 25-30 Minuten backen, bis der Zopf goldbraun ist. 10 Minuten vor Ende der Backzeit eventuell abdecken, damit er nicht zu sehr bräunt.