

Russenzopf

(Handgelenk mal Pi nach Gertrud, welche alle Kniffs und Geheimtipps verrät und absolute Gelinggarantie verspricht!☺)

(selbstverständlich kann man daraus auch einen Rosenkuchen oder Schnecken gestalten!)

Süsser Hefeteig

300 g Mehl

½ Teelöffel Salz

½ Würfel Hefe

1 dl lauwarme Milch

50 g flüssige Butter

1 zerklopftes Ei

40 g Zucker

½ abgeriebene Zitronenschale

Die (auch gefrorene) Hefe lasse ich in der lauwarmen Milch unter Zugabe von wenig Zucker zergehen. Danach zerklopfe ich das Ei direkt in dieser inzwischen ausgekühlten Hefe-Milch.

Diese Flüssigkeit leere ich anschliessend mit der ebenfalls abgekühlten, geschmolzenen Butter in die Mehlmulde, wobei ich darauf achte, dass Salz und Hefe nie direkt zusammengeraten.

Gutes, langes (10 Minuten) Kneten bringt die erwünschte Handwärme in den Hefeteig, der nach knapp zweistündigem Ruhen zur Weiterverarbeitung bereit ist.

Füllung

Ich nehme ca. 50 g gemahlene **Haselnüsse**, welche ich mit **Rahm** (1/2 oder 1 dl) vermenge. Danach rasple ich einen **säuerlichen Apfel** mit Hilfe der Röstiraffel dazu. Nach Lust und Laune (oder entsprechendem Vorrat) gebe ich getrocknete **Weinbeeren oder Cranberries** (so, wie auf dem Ausflug☺) dazu. Besonders lecker wird die Füllung, wenn diese Beeren „soft“ sind (weich und eher saftig, z. Bsp. von der Firma „Nectaflor“). Befindet sich in unserem Kühlschrank **„Backmasse mit Haselnüssen“** (von Coop), gebe ich statt Gewürzen wie **Zimt, Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale** eben 3 oder 4 Esslöffel davon zur Füllung. Ansonsten sind der Kreativität der Bäckerin keine Grenzen gesetzt!

Zu beachten gilt lediglich: die Masse darf nicht zu flüssig (sonst eindicken unter Zugabe von weiteren Haselnüssen), jedoch streichfähig sein!

Auf Blechreinpapier „walle“ ich den Hefeteig mit meinen Händen zu einem Rechteck aus, auf welches ich die Füllung verstreiche. Nun rolle ich den Teig zu einer Roulade auf.

Von einer Seite her halbiere ich mit einem guten Messer die Rolle bis zur Mitte längsseitig. Diese beiden halben Rollen schlinge ich nun mit der Füllung nach oben ineinander und verfähre anschliessend mit der anderen Rollenhälfte ebenso. Mit Hilfe des Blechreins hebe ich den Zopf aufs Blech. (Obgenannte Menge ergibt einen Zopf in der Grösse der Diagonale eines Backbleches – zur einfacheren Handhabung die Rolle vor dem Formen in zwei gleich grosse Teile halbieren.)

In der Mitte des auf 180 ° vorgeheizten Ofens backe ich Russenzöpfe während rund 20 bis 25 Minuten knusprig – nicht erschrecken: das Gebäck wirkt noch sehr weich (weil feucht!), ist aber nach dem Auskühlen wirklich herrlich knusprig!

Mandelstifte, welche ich in einer Teflonpfanne leicht röste, und/oder **Hagelzucker** streue ich anschliessend auf die mit **Zitronenglasur** (3 bis 5 Esslöffel Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, bis die gewünschten Dicke erreicht ist) bestrichenen Gebäcke. Die Glasur ist Liebhabersache, bewirkt jedoch ein Feuchthalten der Füllung, ein Befestigen der Mandelstifte und das Krossbleiben des gebackenen Teiges.

Geniessen

Man nehme eine Handvoll Kurts, Ediths, Claudias, Martins, Beats,... und setze sich mit diesen und den Zöpfen, auch „Pikanten“, ins Freie und das Glück einer Bäckerin ist einem gewiss!

Herzlichen Dank nochmals allen für den gelungenen 12. April 2014!

Freundliche Grüsse und viel Spass!

Gertrud Blum Portmann