

Erdäpfelzopf mit Fruchtfülle

Kuchen & Gebäck

Herbst

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

Erdäpfelzopf mit Fruchtfülle



Zubereitung

Fülle: Getrocknete Früchte kleinwürfelig schneiden, Schnaps zufügen und zugedeckt etwa 4 Stunden marinieren. Marzipan kleinwürfelig schneiden und anschließend untermengen. Teig: Erdäpfel kochen, schälen und heiß durch die Erdäpfelpresse drücken, auskühlen lassen. Mehl, weiche Margarine, Ei, Dotter, Zucker, Salz, Zitronenschale und lauwarme Milch zugeben. Germ mit Honig glattrühren, beifügen und alles am besten mit einem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten rasten lassen. nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ovalen Platte von ca. 40 cm Länge auswalken. nach striezelförmig auftragen. Überstehende Teigseiten in 2 cm breiten Abständen einschneiden. Die so entstandenen Teigstreifen abwechselnd von der linken und von der rechten Seite her über die Fülle klappen. Striezel auf ein befettetes Blech legen, mit verquirltem Dotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad 50 Minuten backen.

Zutaten

10 dag Marillen, getrocknet

10 dag Zwetschken, getrocknet

10 dag Apfelringe, getrocknet

4 cl Sliwowitz

12 dag Rohmarzipan

25 dag mehliges Erdäpfel

40 dag griffiges Mehl

10 dag Margarine

1 Becher Ei

2 Dotter

10 dag Staubzucker

Prise Salz

Zitronenschale abgerieben

1/8 l Milch

2 dag Germ

1 TL Honig

Mehl zum Ausarbeiten

Margarine für das Blech

Dotter zum Bestreichen