

Russenzopf

im Bild hinten

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Aufgehen lassen: ca. 1 1/2 Std. Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 40 Min. Für eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet

Hefeteig

300 g **Mehl**
1/4 Teelöffel **Salz** in einer Schüssel mischen

3 Esslöffel **Zucker**
1 **unbehandelte Zitrone**, nur abgeriebene Schale

1/2 Würfel **Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt

25 g **Butter**, weich

1 dl **Milch**, lauwarm

1 **Ei**, verknüpft

alles beigegeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen

Füllung

180 g **gemahlene Haselnüsse**, geröstet

4 Esslöffel **Rohrzucker**

1 **unbehandelte Zitrone**, abgeriebene Schale und Saft

1 1/2 dl **Kaffeerahm** alles gut mischen

Formen: Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswallen, Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm freilassen. Teig von einer Schmalseite her aufrollen, ca. 30 Min. kühl stellen. Die Rolle längs halbieren, Teile so miteinander verschlingen, dass die Schnittflächen oben sind, in die vorbereitete Form geben, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Glasur

4 Esslöffel **Puderzucker**

1 Esslöffel **Wasser** zu einer dickflüssigen Glasur verrühren

Backen: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, kurz abkühlen, aus der Form nehmen, noch heiss mit der Glasur bestreichen. **Haltbarkeit:** der Zopf schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (1/10): 17 g Fett, 7 g Eiweiss, 37 g Kohlenhydrate, 1368 kJ (327 kcal)

Mandel-Schmetterling

im Bild vorn

Teig zubereiten und auswallen wie oben. Füllung: 250 g **Backmasse mit Mandeln**, 1 **unbehandelte Orange**, abgeriebene Schale, und 1 Esslöffel **Saft**, gut verrühren, Teig bestreichen, quer halbieren. Beide Stücke je von den Längsseiten zur Mitte hin aufrollen, aufeinander in die Form legen. Backen wie oben, auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

