

KOKOS - TOPFEN GERMZOPF



ZUTATEN:

für den Teig:

- 450 g Weizenmehl
- 7 EL Zucker
- eine Prise Salz
- 5 EL Öl
- 1 Ei (bzw. nur der Dotter davon)
- 155 ml lauwarme Milch
- 15 g frischer Germ (Hefe)

für die Fülle:

- 1 Eier
- 40 g Butter (zerlassen)
- 80 g Zucker
- 250 g Topfen
- 2 EL Mascarpone
- 1 Pkg Kokos Puddingpulver
- 1 Vanillezucker
- 4 EL Kokosflocken



ZUBEREITUNG:

- 1) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Minuten durchkneten. Aus der Schüssel nehmen und noch kurz mit der Hand weiter kneten.
- 2) Falls der Teig zu klebrig ist noch ein etwas Mehl unterkneten. Den Germteig abgedeckt 1 – 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3) In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten. Ei, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Butter, Topfen, Mascarpone und Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss noch die Kokosflocken kurz unterheben. Die Masse in den Kühlschrank bzw. kurz in den Gefrierschrank stellen. Sie darf nicht zu flüssig sein, da sie sonst beim späteren Auseinanderschneiden davon läuft ;-)
- 4) Nach der Ruhezeit den Teig nochmal durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 1 cm dick). Den Teig mit der Topfen-Fülle bestreichen von der langen Seite aufrollen. Die Teigrolle der Länge nach mit einem richtig scharfen Messer durchschneiden, sodass zwei Stränge entstehen. Die Topfen-Creme wird trotzdem etwas auslaufen, nicht irritieren lassen. Die Stränge nun auf einem mit Backpapier belegtem Backblech umeinander wickeln.
- 5) Den Zopf nochmal 20 – 30 Minuten gehen lassen. Ich geb das Blech dabei schon in den Ofen auf 30°C Heißluft und stell ihn dann nach 30 Minuten auf 170°C Heißluft. Nun ca. 30 – 35 Minuten backen.