

# VANILLE-KIRSCH GERMZOPF



## ZUTATEN:

350 g Weizenmehl  
4 EL Zucker  
eine Prise Salz  
2 EL Butter geschmolzen  
1 Ei  
155 ml lauwarme Milch  
1/2 Würfel frischer Germ (Hefe)

## für die Fülle:

1 Ei  
40 g Butter (zerlassen)  
80 g Zucker  
250 g Topfen  
3/4 Pkg Vanille Puddingpulver  
2 Vanillezucker  
1 Glas Kirschen oder Weichseln (Sauerkirschen)

## für die Zuckerglasur:

Staubzucker und etwas Wasser



## 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 und Vanille-Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Die Masse in den Kühlschrank. 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 und mit den abgetropften Kirschen belegen. 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. Jene Kirschen die dabei herausgefallen sind wieder in die Topfenmasse drücken.
- 5) Den Zopf nochmal ca. 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.
- 6) Etwas auskühlen lassen und die Zuckerglasur (ca. 120 g Staubzucker und ca. 2 EL Wasser - gut verrühren) darauf verteilen.