Nah&Frisch

Erdäpfelzopf mit Fruchtfülle

Kuner, Thea Kochbuch Nr. 13 Professional

Erdäpfelzopf mit Fruchtfülle

Kuchen & Gebäck Herbst Süße Gerichte Vegetarisch Weihnachten Winter

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 mehlige 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