





Pflaumen-Wickelzopf

Ein saftiges Gebäck mit einer Füllung aus Mandeln und Pflaumen

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Stollenbackrahmen

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Dr. Oetker Crème double

Füllung:

250 g Pflaumen
75 g Pflaumenmus
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Guss:

4 EL Puderzucker
1 EL Pflaumenwein oder Wasser

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 40 x 40 cm) ausrollen.

3 Füllung:

Pflaumen waschen und entsteinen. Pflaumen fein schneiden und mit Pflaumenmus, Mandeln, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel gut verrühren, so dass eine streichfähige Masse entsteht.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teigplatte mit der Füllung bestreichen, dabei an den Rändern etwa 1 cm frei lassen. Den Teig von einer Seite her aufrollen. Die Rolle der Länge nach mittig mit einem scharfen Messer einmal ganz durchschneiden. Die beiden Teigstränge auf einem Bogen Backpapier mit der Schnittfläche nach oben umeinanderschlingen und auf das Backblech ziehen. Die Enden des Zopfes gut zusammendrücken, den Stollenbackrahmen darumstellen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Den Zopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

- 5 **Guss:**
Gesiebten Puderzucker mit Pflaumenwein oder Wasser zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den Zopf damit bestreichen. Stollenbackrahmen vorsichtig lösen.

