

Quarkzopf

3 Ei

FÜR DEN TEIG

500 g Weizenmehl Type 1050
1 Würfel Hefe
40 g Fruchtzucker
¼ l Milch 1,5% Fett
60 g Margarine oder Butter
1 Prise Salz
2 Eier
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g Magerquark
1 Ei
40 g Fruchtzucker abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
50 g Rosinen

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Fruchtzucker darüber streuen.
2. Die Milch leicht erwärmen, in die Mulde gießen und so lange rühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
Den Vorteig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen die Margarine oder die Butter schmelzen lassen und mit Salz, Eiern, Zitronenschale und Vanillemark verrühren.
4. Zeigt der Vorteig Blasen, wird die Fettmischung dazugegeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte etwa zu doppeltem Volumen aufgehen.
5. Den Quark zusammen mit Ei, Fruchtzucker, Zitronenschale und Rosinen glattrühren. Den Hefeteig zu einem Rechteck von 60 x 40 cm ausrollen und die Quarkmasse darauf streichen. Die Teigplatte quer zusammenrollen.
6. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und die beiden Hälften zu einem Zopf verdrehen. Den Quarkzopf auf ein gefettetes Backblech legen, ihn zudecken und so lange gehen lassen, bis sein Volumen sich verdoppelt hat.

Nun den Kuchen bei 175° C etwa 40 Minuten backen, auf ein Gitter legen

und auskühlen lassen.

Aus dem Buch Backen ohne Zucker Falken Taschenbuch

ZEIT zum GEHEN: MIND. 45 MIN,
BACKZEIT: CA. 40 MIN,
18 STÜCKE
CA. 186 KCAL - 2 BE