



## Saftiger Apfel-Birnen-Zopf

mit Haselnüssen



30-40min



2 Personen

Das Nachmittagstief hat mal wieder so richtig zugeschlagen? Wir kennen einen Weg hinaus: einen süß-knusprigen Apfel-Birnen-Zopf verspeisen! Dazu eine Tasse Kaffee und wir schweben im siebten Himmel. Gemeinsam mit 5-Gewürze-Pulver und knackigen Haselnüssen versteckt sich das Obst in einem hübsch drapierten Mantel aus buttrigem Blätterteig. Mit etwas Puderzucker bestäubt ist der Genuss komplett. Auch toll als Dessert, mmmh!

## Was du von uns bekommst

- 1 Birne
- 1 Apfel
- 50g blanchierte Haselnusskerne<sup>2</sup>
- 1 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 1 Pck. Blätterteig<sup>1</sup>
- 25g Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipps

Bonbon statt Zopf: Wer nicht flechten will, schlägt einfach die Seiten über die Füllung und kneift die Enden wie Bonbonpapier zusammen. Zur Verzierung den Teig oben schräg leicht einschneiden.

### Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 864kcal, Fett 55.5g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 11.8g

1

### 1. Obst schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Birne** und den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden.

2

### 2. Füllung vorbereiten

Die **Haselnüsse** grob hacken. Das **Obst** und die **Nüsse** mit der **½ des Gewürze-Pulvers** und 1 Prise Salz vermengen.

3

### 3. Zopf füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Obst-Nuss-Füllung** mittig in Form eines langen Rechtecks darauf verteilen, dabei an den Längsseiten jeweils 7-8cm, an den Querseiten jeweils 3-4cm Platz zum Rand lassen.

4

### 4. Zopf flechten

Von der **Füllung** ausgehend zum Rand auf beiden Längsseiten seitengleich schräg **Teigstreifen** von ca. 1,5cm Breite einschneiden, etwa wie ein Tannenbaum. Die Querseiten über die **Füllung** klappen, dann von der Spitze des „Tannenbaums“ ausgehend die einander gegenüberliegenden **Streifen** über der **Füllung** zusammenführen, die Enden der **Streifen** einschlagen und leicht zusammendrücken.

5

### 5. Zopf backen

Den **Zopf** mit etwas Wasser bepinseln und im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. **Tipp:** Wer mag, kann statt Wasser ein verquirltes Eigelb zum Bepinseln benutzen.

6

### 6. Garnieren und servieren

Den fertigen **Apfel-Birnen-Zopf** aus dem Ofen nehmen, ca. 10Min. abkühlen lassen und mit der **½ des Puderzuckers** bestreut servieren.