



Saftiger Apfel-Birnen-Zopf

mit Haselnüssen



30-40min



3-4 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 Spekulatiusgewürz 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

- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 100g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 25g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 835kcal, Fett 55.4g, Kohlenhydrate 67.8g, Eiweiß 11.7g



1. Obst schneiden

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



2. Füllung vorbereiten

Die **Haselnüsse** grob hacken. Das **Obst** und die **Nüsse** mit dem **Spekulatiusgewürz** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



3. Zöpfe füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Die **Obst-Nuss-Füllung** in **2 gleich große Portionen** teilen und jeweils mittig in Form eines langen Rechtecks auf den **Teigen** verteilen, dabei an den Längsseiten jeweils 7-8cm, an den Querseiten jeweils 3-4cm Platz zum Rand lassen.



4. Zöpfe flechten

Von der **Füllung** ausgehend zum Rand auf den 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. Zöpfe backen

Die **Zöpfe** mit etwas Wasser bepinseln und im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. **Tipps:** Einen Zopf vorsichtig mit dem Papier anheben, auf das andere Blech legen und beide **Zöpfe** auf einem Blech backen. Ansonsten je nach Ofenart die Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Wer mag, kann statt Wasser ein verquirltes Eigelb zum Bepinseln benutzen.



6. Garnieren und servieren

Die fertigen **Apfel-Birnen-Zöpfe** aus dem Ofen nehmen, ca. 10Min. abkühlen lassen und mit dem **Puderzucker** bestreut servieren.