



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!

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

- Salz

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenpinsel

Kochtipp

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 860kcal, Fett 53.6g,
Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 13.0g



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



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



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.



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.



Die **Zöpfe** mit etwas Wasser bepinseln und im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. **Tipp**s: 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.



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

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**