



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 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

- 1 Birne
- 1 Apfel
- 50g blanchierte Haselnusskerne²
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 1 Packung Blätterteig¹
- 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 888kcal, Fett 53.6g, Kohlenhydrate 86.8g, Eiweiß 13.1g

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 Spekulatiusgewürzes** 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.