



## Special: Birnen-Schoko-Zopf mit Walnüssen

mit 5-Gewürze-Pulver



ca. 35min



2 Personen

Wer seiner Menüplanung in der Vorweihnachtszeit noch ein süßes Krönchen aufsetzen möchte, liegt mit diesem fruchtig-schokoladigen Blätterteigzopf genau richtig. Die Vorbereitung geht so schnell, dass man genug Zeit hat, sich an einer – mehr oder weniger – individuellen Flechttechnik zu versuchen. Und dann genießt man einfach den wunderbaren Duft, der beim Backen aus dem Ofen strömt ...

### Was du von uns bekommst

- 1 Birne
- 50g Walnusskerne <sup>3</sup>
- 75g dunkle Schokodrops <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.

### 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), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1030kcal, Fett 68.5g, Kohlenhydrate 82.7g, Eiweiß 13.8g



### 1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Birne** vierteln, entkernen und in ca. 1cm kleine Stücke schneiden. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Birnenstücke** und die **Walnüsse** mit den **Schokodrops**, der **½ des Gewürze-Pulvers** und 1 Prise Salz vermengen.



### 2. Zopf füllen

Den **Blätterteig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Die **Frucht-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.



### 3. 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.



### 4. 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.



### 5. Garnieren und servieren

Den fertigen **Birnen-Schoko-Zopf** aus dem Ofen nehmen, ca. 10Min. abkühlen lassen und mit der **½ des Puderzuckers** (oder mehr nach Belieben) bestreut servieren.



### 6. Es schneit!

Der rieselnde Puderzucker sorgt für winterliches Ambiente auf dem Teller, aber für Fans der kalten Jahreszeit geht da noch mehr: Wir setzen noch einen Sahneschneehaufen daneben oder lassen einen kleinen Eisberg schmelzen – vielleicht nicht gerade Mangosorbet, sondern eher Vanille oder Stracciatella.