

TOPFENBRIOCHE (QUARK-HEFEZOPF)

ZUTATEN

200 ml Milch

80 g Butter

20 g frischer Germ (Hefe)

500 g Weizenmehl, universal oder glatt

60 g Feinkristallzucker, 1 P. Vanillinzucker

1 Ei

5 g Salz, Abrieb von ½ Biozitrone



350 g Topfen (Quark), mager oder 20%

100 g Staubzucker

Abrieb von ½ Biozitrone



1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

- Milch und Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt und auf Zimmertemperatur abkühlen. Die Hefe darin auflösen.
- Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefemischung und Ei sowie Zitronenabrieb zufügen und mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell). Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden gehen lassen.
- Topfen mit Zucker und Zitrone abrühren.
- Den Germteig auf einer bemehlten Fläche etwa 1 cm dick ausrollen. Topfenmischung aufstreichen und von der Längsseite her aufrollen.
- Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und zu einem Zopf verdrehen (ähnlich einer Kordel). Teigstriezel auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und den Hefeteig mit der Hälfte der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Ohne Zudecken etwa 20–30 Minuten gehen lassen.
- Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Striezel mit der restlichen Eimischung nochmals bestreichen und im Rohr etwa 30 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

