

Hefezopf mit Pflaumen (Zwetschkenstriezel)



Zutaten für den Teig:

375g Weizenmehl

270ml Mandel- oder Reisdink

1 Päckchen Trockenhefe

50g brauner Zucker

1 Prise Zimt

Weitere Zutaten:

150g entsteinte, getrocknete Pflaumen

50-100ml Wasser

1-2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel zu einem homogenen Teig verrühren, und anschließend kräftig durchkneten. An einem warmen Ort ca. eine Stunde zugedeckt gehen/rasten lassen.

Die Pflaumen grob schneiden, und in einem Topf mit den restlichen Zutaten für die Fülle einige Zeit köcheln lassen.

Den Teig ausrollen, und in drei breite Streifen schneiden. Die Fülle darauf verteilen, und nun die Streifen mit samt der Fülle zu einem Zopf flechten. Die Enden nach unten umschlagen, und den Zopf abermals ca. eine halbe Stunde gehen/rasten lassen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Den Zopf mit Wasser bestreichen, und ca. 25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen & genießen. Fertig - Mahlzeit!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>