



Apéro Zopf Surprise

Teig:

750 g Zopf- oder Weissmehl
2 ½ TL Salz
¾ Würfel Hefe (ca. 30 g) zerbröckelt
1 TL Zucker
90 g weiche Butter
ca. 5 dl Milch

Füllung:

180 g Creme fraiche
2 Prise Salz
wenig Muskat
100 g milder Gruyère, grob gerieben
150 g Bündnerfleisch in Tranche
75 g geröstete, gesalzene Pistazien, geschält, grob gehackt (ergibt ca. 35 g)

Teig:

Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 ½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung:

Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 40 x 50 cm) auswallen, quer halbieren. Crème fraiche würzen. Teigstücke damit bestreichen, Käse darüberstreuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.

Formen: Teigstücke aufrollen. Die beiden Rollen verdrehen. Enden mit wenig Wasser bestreichen, gut zusammendrücken. Zopf diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Lauwarm oder kalt servieren.