



**Vier
Jahreszeiten
Park
Oelde**

Apfel-Zimt-*Hebezopf*

Kennen Sie das? Manchmal hilft nur eine Tasse guter Kaffee
& der Duft von zimtigem Gebäck!

Zutaten:

Teig:

420 g Mehl	3 EL weiche Butter
2 EL Kartoffelmehl	1 TL Vanilleextrakt
3 EL brauner Zucker	1 Ei
½ Würfel Hefe	1 TL Salz
250 ml lauwarme Milch	

 für 2 Zöpfe

 60 min

Füllung:

3 Äpfel, mittelgroß	130 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft	1-2 EL Milch
100 g brauner Zucker	1 TL Vanilleextrakt
3 EL Speisestärke	
½ TL Salz, 1 TL Zimt	
120 g gehackte Nüsse (Walnüsse, Paranüsse, Haselnüsse)	

Glasure:

Zubereitung:

1. Hefe in der Milch auflösen, Zucker und Salz dazugeben. Kurz stehen lassen. Ei und Vanille zur Hefe geben und alles mit Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und gehen lassen.
2. Für die Füllung: Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Mit allen anderen Zutaten ausser den Nüssen in einen Topf geben und langsam erhitzen bis die Äpfel weich werden. Dann kurz anköcheln, bis die Masse andickt. Abkühlen lassen.
3. Teig halbieren und jeweils auf ca. 25x30 cm ausrollen und Apfelfüllung sowie Nüsse darauf verteilen. Von der breiten Seite her aufrollen, dabei die Kanten an den Rändern gut andrücken. Jede Teigrolle mit einem Messer längs halbieren, die Schnittflächen nach oben drehen und die Teigstränge zu zwei Zöpfen verzwirbeln. Auf's Backblech legen und abgedeckt 15 min gehen lassen. Backofen auf 175°C vorheizen und die Zöpfe ca. 30 min backen. Auskühlen lassen. Die Zutaten für die Glasur mischen und die Zöpfe damit beträufeln.