

Hefezopf mit Quarkfüllung

Zutaten | 2 Zöpfe für 24 Personen

Hefeteig	
630 g	Weizenmehl (evtl. etwas mehr)
280 g	lauwarme fettarme Milch
30 g	frische Hefe
150 g	Zucker
150 g	weiche Butter
4	Eigelbe
1	großes Ei
1 TL	Salz
1	Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone
30 g	Weizenmehl zum Ausrollen
Füllung	
100 g	Butter
150 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
½ Pck	Backpulver
½ Pck	Vanille-Puddingpulver
250 g	Magerquark
2	Eier
1 Pr.	Salz
zum Bestreichen	
200 g	Aprikosen-Marmelade
Glasur	
200 g	Puderzucker
1 EL	lauwarmes Wasser
4 EL	Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 20 Min., Garzeit: 40 – 45 Min.
Der Hefeteig muss insgesamt ca. 1 h an einem warmen Ort gehen.

Zubereitung:

- Quark in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
- Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale vorsichtig abreiben, an die Seite stellen.
- Danach die Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls an die Seite stellen.

Hefeteig

- 150 g des Mehls in eine große Rührschüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
- Für den Vorteig 5 - 6 EL der lauwarmen Milch abnehmen, in einer kleinen Schüssel mit der Hefe und 2 EL Zucker gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Hefe in die Mehlmulde gießen und gut vermischen.
- Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
- Nachdem der Hefeteig gegangen ist die restlichen Zutaten inklusive der Hälfte der Zitronenschale mit unter den Teig rühren und sorgfältig durchkneten, bis sich alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verbunden haben.
- Ist der Teig zu weich ggf. noch etwas Mehl einarbeiten.
- Hefeteig nochmals abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen bis er etwa das Doppelte seines Volumens erreicht hat (ca. 30 - 45 Min.).
- In der Zwischenzeit für die Füllung Butter mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Anschließend Backpulver, Puddingpulver, die restliche Zitronenschale, den abgetropften Quark und die 2 Eigelbe unterrühren.
- In einer anderen Schüssel die 2 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
- Wer eine Füllung mit Rosinen wünscht, kann sie an dieser Stelle mit dem Eischnee dazugeben.
- Den Backofen auf 170 - 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. (Umluft 150 - 160 °C. ca. 35 - 40 Min., das Gebäck könnte jedoch etwas trockener werden.)
- Nachdem er das Doppelte seines Volumens erreicht hat, den Hefeteig noch einmal kräftig durchkneten und in 6 Teile teilen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nun je einen Strang ausrollen (er sollte etwas länger als das Backblech sein).
- Jeweils etwas Füllung darauf verteilen - mehr seitlich als in der Mitte - und einrollen.
- Mit jedem Strang genauso verfahren und aus jeweils 3 Strängen einen festen Zopf flechten.
- Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Nun noch den Rest der Quarkfüllung jeweils in den Vertiefungen der Zöpfe verteilen.

- Die Hefezöpfe ca. 40 - 45 Min. auf der mittleren Schiene backen. Temperatur nach einiger Zeit etwas zurückdrehen, sonst werden die Zöpfe zu dunkel, evtl. zeitig mit Alufolie abdecken.
- Zum Bestreichen kurz vor Ende der Backzeit die Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen.
- Das Hefegebäck aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann mit der Marmelade einstreichen und anschließend ganz auskühlen lassen.
- Für die Zuckerglasur den Puderzucker sieben und mit etwas Zitronensaft und lauwarmem Wasser verrühren.
- Nun die Zöpfe auch damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 112 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
335 kcal	12,1 g	48,8 g	7,09 g	43,1 mg