



ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Würfel Frischhefe
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter

- 200 g Kirschen
- 100 g Kirschjoghurt
- 200 g Quark
- 20 g Zucker
- 2 EL Vanillepuddingpulver

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

ZUBEREITUNG

Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Das Mark hinzugeben. Die Milch erwärmen und den Zucker sowie die Hefe darin auflösen. Vorsicht, dass die Milch nicht zu heiß wird, das zerstört die Hefepilze. Die Hefemilch mit dem Ei in die Schüssel geben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine miteinander verkneten. Als letztes die Butter zugeben und den Teig nochmals 9 Minuten kneten. Dann den Hefeteig abgedeckt etwa 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Füllung die Kirschen waschen und entsteinen oder die TK-Kirschen herausnehmen. Joghurt mit Quark verrühren. Vanillepuddingpulver und Zucker ebenfalls zugeben und unterrühren. Zum Schluss die Kirschen unterheben.

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb mit der Milch verrühren. Den Teig dann nochmals durchkneten und rechteckig ausrollen. Die Kirsch-Joghurt-Füllung darauf geben und verstreichen. Etwa 3 cm Rand außen herum frei lassen. Dann den Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer die Rolle längs halbieren, allerdings das obere Ende zusammenlassen. Dann die zwei Stränge umeinander zu einem Zopf drehen. Das ganze auf ein Backblech geben und mit dem Eigelb bestreichen. Den Zopf ca. 35 Minuten im Ofen backen, bis er goldgelb ist. Ihr könnt auch die Unterseite überprüfen, das ist bei Hefengebäck mein Tipp. Wenn die Unterseite schon Farbe hat, ist der Zopf fertig.