



Osterzopf mit Pistazien - Orangen - Füllung

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Der darf zum Fest keinesfalls fehlen, raffiniert fruchtig - nussig

Zutaten

- Für den Hefeteig:
 - 500 g Mehl, gesiebt
 - 100 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 3 Orangen
 - Abrieb von 1 Orange
 - Salz
 - 20 g Hefe
 - 220 ml lauwarme Milch
 - 3 ganze Eier
 - 100 g lauwarme, flüssige Butter
- Für die Füllung:
 - 120 g Pistazienkerne, gehackt
 - 120 ml Sahne
 - 60 g brauner Zucker
 - 100 g gemahlene Mandeln
 - 100 g Mandeln, gehackt
 - 40 g gehobelte Mandeln oder Hagelzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen mit Umluft 150 ° C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Die Hefe mit 1 Tl Zucker in 200 ml lauwarmer Milch auflösen.

Schritt4

Das Mehl mit 1 Prise Salz, 90 g von dem Zucker und dem Orangenabrieb vermischen. Die Eier und die Butter dazu geben und mit den Knethaken zunächst vermengen.

Schritt5

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche gründlich von Hand durchkneten und zu einer Kugel formen. Abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 35 min. gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

In der Zwischenzeit die Orangen großzügig abschälen, die weiße Haut mit entfernt, vorher 1 Orange abreiben. Die Orangenfilets heraus - und etwas kleiner schneiden.

Schritt8

Die Sahne mit der Orangenschale und dem braunem Zucker aufkochen, die gemahlene und gehackte Mandeln sowie gehackte Pistazien unterrühren.

Schritt9

Die Mischung abkühlen lassen, das Orangenfruchtfleisch unterrühren.

Schritt10

Nach dem Aufgehen den Teig noch einmal intensiv durchkneten, ev. noch etwas Mehl unter wirken. Zu Rechteck von ca. 50 x 40 cm ausrollen und dieses längs halbieren.

Schritt11

Jeweils die Hälfte der Füllung auf beiden Teigstreifen verstreichen, 2 cm Rand lassen.

Schritt12

Von einer Längsseite her aufrollen, die Teigstränge miteinander zu einer Kordel verdrehen; die Enden unter den Zopf einschlagen.

Schritt13

Nunmehr auf das Backblech heben, noch einmal ca. 15 min. aufgehen lassen.

Schritt14

Auf der unteren Schiene 45 bis 55 min. backen, ev. abdecken, falls der Zopf zu dunkel wird.

Schritt15

Heraus nehmen, mit Eiermilch bepinseln und gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osterzopf-mit-pistazien-orangen-fuellung/>