



REZEPT DES MONATS OKTOBER FLUFFIGER ZIMT HEFEZOPF MIT ZWETSCHGEN KOMPOTT

So schmeckt unsere Region

Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RM/230051



ZUTATEN

FÜR DEN HEFEZOPF:

160 ml Milch oder Haferdrink*
60 g Zucker*
100 g Butter oder Margarine*
1 TL Trockenhefe*
420 g Mehl*
65 g Joghurt
1 TL Vanillezucker*

80 g Zucker*
30 g Mehl*
1 TL Zimt*
1 EL Butter oder Margarine*
1 EL Ahornsirup*

FÜR DAS KOMPOTT:

500 g Zwetschgen
50 g Zucker*
20 ml Orangensaft
1 Vanilleschote*
1 Zimtstange*
50 g Wasser

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

FLUFFIGER ZIMT HEFEZOPF MIT ZWETSCHGEN KOMPOTT



20-25 Minuten Zubereitungszeit
60 Minuten Ruhezeit
25-30 Minuten Backzeit



3-4 Personen

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Die Hefe dazugeben, vom Herd nehmen und für 5-8 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Joghurt und Vanillezucker in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefemilch Mischung hinzugeben und für 10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen für mindestens 30 Minuten an einen warmen Ort ruhen lassen.

Zucker mit Mehl, Zimt, Butter und Ahornsirup in eine kleine Schüssel geben und zu Streusel verkneten.

Die Zwetschgen entkernen, vierteln und mit dem Zucker, dem Orangensaft, der Vanilleschote, der Zimtstange und dem Wasser in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.



Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Hefeteig ausrollen. Das Kompott darauf verteilen, den Teig von der längeren Seite einrollen, in der Mitte halbieren und die Enden ineinander verdrehen. In eine Kastenform geben, die Streusel darauf verteilen und für 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Hefezopf für 25-30 Minuten backen. Komplet abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und genießen.