



Bonne Maman® Pfirsich-Mohn-Zopf

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

Für den Hefeteig

300 g Mehl
1 Prise Salz
175 ml Milch
1/2 Päckchen frische Hefe
40 g Zucker
75 g sehr weiche Butter

Für die Mohnmasse

60 ml Milch
75 g gemahlener Mohn
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei (S)
75 g Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre

Außerdem

25 g Mandelblättchen
50 g Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre





Bonne Maman®

Pfirsich-Mohn-Zopf

Zubereitung:

1. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Milch lauwarm erhitzen. Die Hälfte in die Mulde gießen, Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker und etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Restliche Milch, übrigen Zucker und Butter zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt nochmals 30–40 Minuten gehen lassen.
2. Für die Mohnmasse Milch aufkochen. Über den Mohn gießen und vermengen. Vanillinzucker, Ei und Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre untermischen.
3. Teig kurz durchkneten und auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck von ca. 30x40 cm ausrollen. Einmal längs durchschneiden. Auf jedes schmale Teigrechteck die Mohnmasse in der Mitte verteilen, dabei ringsum einen Rand freilassen. Jedes Teigrechteck von der Längsseite aufrollen. Die beiden Teigrollen umeinanderschlingen und die Enden gut zusammendrücken.
4. Backblech mit Backpapier auslegen und den Zopf darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190–200 Grad (Gas: Stufe 3–4, Umluft: 170–180 Grad) ca. 25 Minuten backen.
5. Mandelblättchen rösten. Pfirsich-Konfitüre erwärmen und den Mohn-Zopf gleich nach dem Backen damit bepinseln. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Gehzeit

Tipp

Für süßen Fruchtgenuss extra Bonne Maman Pfirsich-Konfitüre servieren, um die Zopscheiben zu bestreichen.