



## Hefezopf mit Kirsch-Pistazien-Füllung

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

6-8 Portionen

	Für den Teig:	500 g	Mehl Typ 550
80 g	weiche Butter	250 ml	lauwarme Milch
1	großes Ei	80 g	Zucker
21 g	frische Hefe (1/2 Würfel)	1 TL	Salz
1 EL	Zitronenabrieb		Für die Füllung:
150 g	Sauerkirschen TK oder Glas	100 g	gehackte Pistazien
200 g	Frischkäse	50 g	Zucker
1 EL	Zimt		Zum Bestreichen:
1	Ei	1 EL	Milch
	Zimtzucker		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe in lauwarme Milch bröckeln, den Zucker unterrühren und das Gemisch für 15 Minuten stehen lassen.
2. In einer anderen Schüssel das Mehl mit der Hefemilch mischen und die restlichen Zutaten unterrühren. Mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand alles ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für mindestens 1,5 h gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.
4. In der Zwischenzeit die Kirschen auftauen oder abtropfen lassen.
5. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 60 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.
6. Den Frischkäse gut abtropfen lassen und nun auf dem Hefeteig verteilen, Zimtzucker und Pistazien darüber streuen und mit den Kirschen bedecken.
7. Von der langen Seite her aufrollen und in der Mitte teilen.
8. Nun die zwei Stränge miteinander zu einem Zopf verschlingen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
9. Den Zopf nochmals 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen zwischenzeitlich auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
11. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Nochmals mit Zimtzucker bestreuen.
12. Den Kirsch-Hefezopf für 30 - 40 Minuten goldbraun backen.