

Pikanter Russenzopf

Schmeckt zum Apéro oder kann mit Salat als Hauptmahlzeit gereicht werden.

Zutaten Teig

300g	Mehl (Züpf-, Semmel- oder Halbweissmehl)*
3/4 TL	Salz*
20g	Hefe
1 ½-2 dl	Milch
30g	Butter

Zutaten Füllung

200g	gekochter Schinken
75g	Rohschinken
4	Essiggurken*
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Ei*
100g	geriebener Käse
2 EL	frische, fein gehackte Kräuter oder getrocknete Kräutermischung Muskatnuss, Salz*, Pfeffer

Zubereitung

Cakeform mit Backtrennpapier auslegen.

Mehl und Salz vermischen, Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit der weichen Butter zum Mehl geben, alles wähen 15 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Mit einem feuchten Tuch bedeckt gut 1 Stunde aufgehen lassen.

Für die Füllung Schinken, Rohschinken, Essiggurken, Zwiebeln und Knoblauchzehe fein hacken, das Ei verquirlen und beifügen, Käse und Kräuter dazu geben und alles gut vermengen. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Teig zu einem Rechteck von 40x30 cm auswallen.

Füllung auf dem Teig verteilen und dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen und von der Längsseite her locker aufrollen.

Rolle mit einem scharfen Messer längs halbieren. Das eine Ende nicht ganz durchtrennen und die beiden Stränge mehrmals überkreuzen.

Teig in die Cakeform geben und nochmals 30 Min. aufgehen lassen.

In der unteren Hälfte des auf 200° Grad vorgeheizten Backofens ca. 45-50 Minuten backen.

Tipps

-Die Rolle vor dem Schneiden etwa 15 Minuten in Tiefkühlfach legen, der Teig wird dadurch fester und fällt weniger auseinander.

-Der Schinken kann durch Speck oder Wurst ersetzt werden.

-Den ausgewallten Teig eventuell mit etwas Senf bestreichen.

*Artikel im Mühleladen erhältlich