



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Pfirsichzopf

Şeftalili Örgü



1 ½ Teegläser Puderzucker
1 Teeglas Sonnenblumenöl
50 g Margarine
1 Ei
½ Glas Joghurt
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
3 ½ Gläser Mehl
Für die Füllung:
2 Pfirsiche
1 EL kernlose trockene Trauben
1 EL gemahlene Walnüsse
Für die Oberfläche:
2 EL Pfirsichmarmelade
1 EL gemahlene Walnüsse

- # In eine Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Ei, Sonnenblumenöl, Joghurt und Puderzucker geben und entweder mit einer Gabel oder einem Schneebesen schlagen und verrühren bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # Nach und nach Mehl einsieben, Backpulver und Vanillezucker hineingeben und kneten.
- # Zugedeckt den Teig ziehen lassen, währenddessen die Füllung zubereiten. Die Pfirsiche schälen und klein würfeln und mit getrockneten Trauben und gemahlene Walnüssen vermischen.
- # Den Teig auf einer mehligem Unterlage rechteckig ein Zentimeter dick ausrollen.
- # Die Pfirsichfüllung der Länge nach in die Mitte des Teiges legen.
- # In der Höhe der Füllung von rechts und von links zwei fingerbreit Fischkrätenähnliche Schnitte machen.
- # Die Schnitte einmal von links einmal von rechts übereinander legen und zu einem Zopf formen.
- # In einen eingeölkten Backblech legen und bei 200 Grad im Backofen goldbraun backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und sobald es lauwarm ist mit der erhitzten Pfirsichmarmelade beschmieren und mit Walnuss bestreuen.
- # Nach dem Abkühlen in Scheiben zuschneiden und servieren.

Tipp: Damit die Form gewahrt werden kann ist zu empfehlen direkt im Backblech den Zopf zu formen.