

*Tici Kaspar*

## KLETZENZOPF MIT ZIMTGLASUR

### Für 2 Strutz:

#### Germteig

- 1 kg Weizenmehl, glatt
- 1 Germ, frisch
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Becher Sauerrahm
- 6 EL Feinkristallzucker
- Prise Salz
- 1 Pkg. Backpulver

#### Füllung

- 500 g Kletzen, (gedörnte Birnen) gekocht und püriert
- 500 g Cremetopfen
- 2-3 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Bio-Orange

#### Zum Bestreichen

- 1 Ei, verquirlt mit ½ TL Wasser

#### Zimtglasur

- 1 Zitrone
- 1 Messerspitze Zimt
- 4 EL Puderzucker

### Zubereitung:

- Das Weizenmehl mit Backpulver und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben.
- Zucker mit Germ auflösen. Sauerrahm mit Eiern und der flüssigen Butter verrühren.
- Die Flüssigkeit und den aufgelösten Germ zügig in das Mehl einrühren, solange rühren lassen bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat.
- Der Teig sollte nicht mehr kleben, ansonsten noch ein wenig Mehl unterkneten.
- Den Teig mit Mehl stauben und in einer Schüssel an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.
- Für die Kletzenfüllung, die faschierten Kletzen mit Speisetopfen gut vermengen.
- Mit Honig, Zimt, Orangensaft und -schale abschmecken.
- Den Germteig halbieren, zusammenkneten und zu zwei Rechtecken ausrollen, die Kletzenfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Zu einem Strutz einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und die Enden bis zur Mitte einschneiden, so dass zwei Stränge entstehen.
- Nimm jeweils einen Strang in jede Hand und forme den Zopf, indem du die beiden Stränge ineinander wickelst.
- Mit Ei bestreichen und im Backofen bei 170° Ober/Unterhitze für etwa 40 Minuten backen.
- Für die Glasur alle Zutaten vermengen und den warmen Zopf damit bestreichen.

**Zubereitungszeit:** ca. 120 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel