

LOOSLI



SANDRA'S APÉRO ZOPF

SANDRA'S APÉRO ZOPF

ZUTATEN TEIG

750g Weissmehl
2 1/2 TL Salz
1 Würfel Hefe
90g Butter weich
5dl Milch lauwarm

ZUTATEN FÜLLUNG:

400g Crème Fraîche
250g Reibkäse
75g Gehackte Baumnüsse
300g Bündnerfleisch in Tranchen

SO WIRD'S GEMACHT

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter Milch und Hefe in einer Pfanne max. Handwarm erwärmen.

Die erwärmte Flüssigkeit unter das Mehl rühren, bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Teig mit nassem Tuch zudecken und bei Raumtemperatur ca. um das Doppelte aufgehen lassen. (ca. 1-2h) Teig in zwei Hälften aufteilen und dann auf ein wenig Mehl rechteckig ca. Backblechgrösse ausrollen.

Teig mit Crème Fraîche bestreichen, anschliessend Reibkäse und die gehackten Baumnüsse darauf verteilen. Die Bündnerfleisch Tranchen werden am Schluss noch über alles verteilt.

Teig aufrollen, in der Mitte aufschneiden, oben ein kleines Stück nicht trennen, damit die Hälften besser verdreht werden können. Enden abschneiden und auf ein Blech legen.

Bei 200°C in der unteren Hälfte des Ofens ca. 45 Minuten backen.

