Sommerlicher Brioche-Zopf

Brennwerte	2260 kJ | 542 kcal	Vorbereitung	25 Minuten
Eiweiß	11,1 g	Ruhe-, Gar- & Backzeit	3 Stunden 35 Minuten
Kohlenhydrate	77 g	Gesamtzeit	4 Stunden
Fett	20,3 g		



FOOD FACTS

Deli Reform Das Original enthält ungesättigte Fettsäuren, die den Körper beim Halten eines ausgewogenen Cholesterinspiegels unterstützen. Zudem liefert sie wertvolle Vitamine wie D und E, die das Immunsystem stärken. Die frische, selbst gemachte Erdbeermarmelade enthält außerdem Vitamin C und Antioxidantien. Deli Reform Das Original bietet somit zahlreiche Vorteile als pflanzliche Alternative zu Butter.

Rezept für einen Brioche-Zopf mit eingeflochtener Erdbeermarmelade

Sommer, Sonne, Erdbeer-Brioche – ein Rezept für einen Brioche-Zopf, bei dem Erdbeeren, ein Hauch von Vanille und Hefeteig miteinander vereint werden. Eine Kombination, die immer funktioniert, besonders gut mit Deli Reform Das Original. Ob zum Sonntagsfrühstück auf dem Balkon, einem Picknick im Park oder einer sonnigen Mittagspause, unser Brioche-Zopf mit selbst gemachter Erdbeermarmelade schmeckt nach französischem Sommer – und duftet auch so. Bon appétit!

Sommerlicher Brioche-Zopf

6 PORTIONEN simpel

ZUTATEN FÜR DIE ERDBEERMARMELADE:

750 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone
250 g Gelierzucker 3:1

ZUTATEN FÜR DEN BRIOCHE-ZOPF:

25 g frische Hefe
150 ml Vollmilch
45 g Rohrohrzucker
2 Eier
450 g Weizenmehl Type 550, backstark
1 TL Salz
125 g Deli Reform Das Original
150 g Erdbeermarmelade

SONSTIGE ZUTATEN:

1 Ei
1 EL Vollmilch
1 Kastenform, 25 cm (gefettet und mehliert)

1 ERDBEERMARMELADE ZUBEREITEN

Die Erdbeeren waschen, entstielen und grob würfeln. Mit dem Vanillemark, dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und dem Gelierzucker vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Danach die Masse 3–4 Minuten kochen lassen und in sterilisierte Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und abkühlen lassen.

Tipp: Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschlitzen und dann mit der Messerspitze das Mark aus der Schote kratzen.

2 BRIOCHE-TEIG ZUBEREITEN

Für den Brioche-Zopf die Hefe in lauwarmer Vollmilch auflösen und mit dem Rohrohrzucker sowie den Eiern verrühren. Anschließend das Weizenmehl hinzufügen und alles etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten ruhen lassen. Dann die Deli Reform Das Original nach und nach in walnussgroßen Stücken hinzugeben, Salz hinzufügen und beides mit der Küchenmaschine einarbeiten, sodass ein glatter Teig entsteht. Abdecken und an einem warmen Ort für 1,5–2 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3 BRIOCHE-ZOPF BEFÜLLEN UND FLECHTEN

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht durchkneten, halbieren und beide Hälften rund formen. Kurz ruhen lassen, dann zu zwei großen Rechtecken ausrollen. Anschließend jeweils mit der Hälfte der Erdbeermarmelade bestreichen und fest zu zwei Teigrollen aufwickeln. Zum Schluss die beiden Teigrollen quer übereinanderlegen und die Stränge abwechselnd übereinanderschlagen, bis ein

geflochtener Zopf entsteht. Den Brioche-Zopf vorsichtig in die Kastenform legen. Erneut an einem warmen Ort 30–60 Minuten gehen lassen, bis der Teig die Kastenform ausfüllt.

4 BRIOCHE-ZOPF BACKEN

Den Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Brioche-Zopf mit der Eistreiche bestreichen. Anschließend auf der untersten Schiene für etwa 35–40 Minuten backen. Vor dem Servieren Brioche-Zopf gut abkühlen lassen und zusammen mit Deli Reform Das Original genießen.

Tipps:
Die Erdbeermarmelade kann auch mit einer Tonkabohne anstelle von Vanille aromatisiert werden. Für eine schnellere Zubereitung empfiehlt es sich, einen fertigen Fruchtaufstrich zu verwenden.
Der Brioche-Zopf lässt sich auch ohne Erdbeermarmelade zubereiten und ist anschließend, ob herzhaft oder süß, vielfältig verwendbar.