

# Osterzopf mit Pistazien - Orangen - Füllung

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Der darf zum Fest keinesfalls fehlen, raffiniert fruchtig - nussig

## Zutaten

- Für den Hefeteig:
- 500 g Mehl, gesiebt
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Orangen
- Abrieb von 1 Orange
- Salz
- 20 g Hefe
- 220 ml lauwarme Milch
- 3 ganze Eier
- 100 g lauwarme, flüssige Butter
- Für die Füllung:
- 120 g Pistazienkerne, gehackt
- 120 ml Sahne
- 60 g brauner Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mandeln, gehackt
- 40 g gehobelte Mandeln oder Hagelzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 170 ° C vorheizen mit Umluft 150 °C, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt2

Der Teig:

### **Schritt3**

Die Hefe mit 1 Tl Zucker in 200 ml lauwärmer Milch auflösen.

### **Schritt4**

Das Mehl mit 1 Prise Salz, 90 g von dem Zucker und dem Orangenabrieb vermischen. Die Eier und die Butter dazu geben und mit den Knethaken zunächst vermengen.

### **Schritt5**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche gründlich von Hand durchkneten und zu einer Kugel formen. Abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 35 min. gehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt6**

Die Füllung:

### **Schritt7**

In der Zwischenzeit die Orangen großzügig abschälen, die weiße Haut mit entfernt, vorher 1 Orange abreiben. Die Orangenfilets heraus - und etwas kleiner schneiden.

### **Schritt8**

Die Sahne mit der Orangenschale und dem braunem Zucker aufkochen, die gemahlene und gehackte Mandeln sowie gehackte Pistazien unterrühren.

### **Schritt9**

Die Mischung abkühlen lassen, das Orangenfruchtfleisch unterrühren.

### **Schritt10**

Nach dem Aufgehen den Teig noch einmal intensiv durchkneten, ev. noch etwas Mehl unter wirken. Zu Rechteck von ca. 50 x 40 cm ausrollen und dieses längs halbieren.

### **Schritt11**

Jeweils die Hälfte der Füllung auf beiden Teigstreifen verstreichen, 2 cm Rand lassen.

### **Schritt12**

Von einer Längsseite her aufrollen, die Teigstränge miteinander zu einer Kordel verdrehen; die Enden unter den Zopf einschlagen.

### **Schritt13**

Nunmehr auf das Backblech heben, noch einmal ca. 15 min. aufgehen lassen.

### **Schritt14**

Auf der unteren Schiene 45 bis 55 min. backen, ev. abdecken, falls der Zopf zu dunkel wird.

## **Schritt15**

Heraus nehmen, mit Eiermilch bepinseln und gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osterzopf-mit-pistazien-orangen-fuellung/>