

Quark-Schmand-Hefezopf aus dem großen Ofenzauberer oder Zauberstein gebacken



auf Stein gebacken gelingt alles noch besser - die Ergebnisse können sich sehen lassen ♥

**Zutaten für den Teig:**

500 g Mehl

1/2 Hefewürfel

5 g Salz

120 g Zucker

75 g zimmerwarme Butter

1 Ei

100 g Wasser

100 g lauwarme Milch

### **Zutaten für die Füllung:**

200 g Schmand

150 g Quark

70 g Zucker

1 TL Zimt

1 Pckg. Van. Puddingpulver

### **Zubereitung:**

alle Zutaten für den Teig in den TM geben und 8 Minuten auf Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen

Teigling in eine bemehlte Schüssel einfüllen und für 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen

in der Zwischenzeit bereitest du aus den Zutaten für die Füllung eine Creme zu - alles in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe5 vermengen

nach der Ruhezeit den Teigling auf der bemehlten Backunterlage nochmals durchkneten und mit dem Teigroller zu einem großen Rechteck ausrollen.

gib die Füllung auf den Teig und streiche es gleichmäßig glatt

nun rollst du den Teig von der langen Seite her auf und schneidest (Nylonmesser) die Rolle in der Mitte auseinander so dass zwei Stränge entstehen - diese wickelst du umeinander.

den Teigling auf den gefetteten großen Ofenzauberer legen und nochmals 30 Min. ruhen lassen

dein Backofen ist auf 200° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterster Einschub/ca. 30 Minuten backen - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

**ACHTUNG!! Der Zauberstein und Ofenzauberer muss immer zu 2/3 belegt sein. Bitte neben den Hefezopf einfach noch kleine Hefeteilchen legen, damit die Fläche gleichmäßig und zu 2/3 belegt ist.**

**Martina Ziehl mit Pamperedchef – Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**