

Raclettezopf mit Tomaten-Frischkäse

Auf unserem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Gesamtzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Raclette-Käse in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Öl und Salz zugeben, Teig 3 Min kneten und auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Frischkäse, Tomatenmark und Gewürze in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 4 vermischen.

Teig ausrollen, Frischkäse daraufstreichen und an der kurzen Seite einrollen.

Mit dem Nylonmesser Teigrolle längs halbieren, dabei die oberen 5 cm der Teigrolle verbunden lassen und die entstandenen Stränge umeinander drehen. Das Ende unterschlagen, damit es sich beim Backen nicht löst.

Den Zopf auf den leicht gefetteten großen Ofenzauberer legen, mit Raclette-Käse bestreuen und 30 Min im Backofen backen. Den Zopf warm oder kalt genießen.

ZUTATEN: für 6 Personen

- 200 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 400 g Mehl
- 25 g Öl
- 1 TL Salz
- 200 g Frischkäse
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Pizzagewürz
- Salz, Pfeffer
- 150 g Raclette-Käse

Gutes Gelingen, Deine Melli