

# Käse-Pesto-Zopf

## Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 35 Min

### So wird's gemacht:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben, 3 Min kneten, auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, abdecken und mindestens 1 Std gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zugeben und 20 Sek./Stufe 7 zerkleinern.

Teig ausrollen und längs in 3 Teile teilen. Käse in 9 Streifen schneiden, die Streifen der Länge nach mit Käse belegen, mit Pesto bestreichen und zuklappen.

Mit den drei Strängen einen Zopf flechten, mit Eigelb bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Nun den Zopf 35 Min bei 200°C im vorgeheizten Backofen backen.

Zopf warm oder kalt servieren.



### ZUTATEN:

Für den Teig:

- 50 g Olivenöl
- 250 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 20 g Hefe
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz

Für das Pesto:

- 20 g Parmesan, in Stücken
- 20 g Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Basilikumblätter, frisch
- 35 g natives Olivenöl
- etwas Salz

Für den Zopf:

- 200 g würziger Käse am Stück
- 1 Eigelb
- Sesam und Schwarzkümmel zum Bestreuen

Gutes Gelingen, Deine Melli