

Speckzopf

Das Rezept für diesen Speckzopf stammt aus der Schweiz. Der Name «Speckzopf» ist etwas irreführend. Es werden nämlich **Rohschinkenwürfel** verwendet. Die Zubereitung beträgt inklusive der Backzeit etwa eine Stunde.

Er ist schnell zubereitet und schmeckt wunderbar zu einem Glas Wein. Entweder einfach so oder mit etwas Frischkäse oder auch mit Frischkäse und Räucherlachs. Oder ein Stück Käse. Einfach der Phantasie freien Lauf lassen.



Die Zutaten

- 400 gr. Mehl
- zwei Beutel Backpulver
- 150 gr. Rohschinken gewürfelt
- 3 kleine Zwiebeln (man kann auch Lauchzwiebeln verwenden)
- ein Teelöffel Salz
- Kräuter der Provinz
- 250 gr. Magerquark
- 8 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 8 Esslöffel Buttermilch
- 1 Ei

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zwiebeln ganz klein hacken. Einen Esslöffel Öl in eine Pfanne geben und die Rohschinkenwürfel mit den gehackten Zwiebeln etwa 4-5 Minuten erhitzen, dabei mit dem Kochlöffel rühren. Anschliessend 2-3 Minuten abkühlen lassen.

Die restlichen 7 Esslöffel Öl zusammen mit der Buttermilch und dem Quark verrühren, den Teelöffel Salz dazugeben und die Kräuter darunter mischen. Anschliessend mit der Mehl/Backpulvermischung verrühren und einen Teig aus dieser Mischung kneten. Einen Zopf flechten. Das Ei aufschlagen und Eiweiss und Eigelb separat aufbewahren. Das Eiweiss verwenden um die Zopfenden zusammen zu kleben.

Den fertigen Zopf in den vorgeheizten Backofen (Umluft, 180 Grad, zweiunterstes Blech) geben und 35 Minuten backen. In der Zwischenzeit das restliche Eiweiss mit dem Eigelb vermischen. Kann anschliessend zum Bestreichen des fertigen Zopfes verwendet werden. Je nach Geschmack kann man noch etwas Mehl über den fertig bestrichenen Zopf streuen, dies gibt ihm ein rustikales Aussehen.