

Russenzopf von Judith Städler

Mengen für 48 Personen

Süsser Hefeteig:

Mehl und Salz in Schüssel geben

Zucker beifügen

Weiche Butter in Flocken zugeben

Hefe mit der Milch auflösen und die Eier beifügen. Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte her anrühren und den Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt auf das doppelte aufgehen lassen und in ein 3 mm dickes Rechteck ausfallen.

Aprikosenkonti auf dem Boden verteilen.

Nussfüllung:

gemahlene Mandeln und Zucker in eine Schüssel geben. 4 Äpfel fein dazuraffeln. Die Schale von der Zitrone abreiben und den Saft auspressen und beides begeben. Milch beifügen und gut mischen. Füllung auf den Teig streichen und einrollen.

2.88 kg Mehl	Mehl
4.8 TL Salz	1 KL Salz in Schüssel
240 g Zucker	6 EL Zucker beifügen
576 g Butter	weiche Butter beifügen
192 g Hefe	Hefe
9.6 dl Milch	Milch Hefe auflösen
9.6 Stück Eier	Eier beifügen
1.44 kg Haselnüsse gemahlen	gemahlene Nüsse
240 g Zucker	6 EL Zucker in Schüssel geben
4.8 Liter Apfelsaft	
19.2 g Apfelmus	2 Äpfel
4.8 Stück Zitronen	Zitrone Schale und Saft
4.8 dl Milch	Milch beifügen und mischen
48 g Aprikosenkonfi	Aprikosenkonfi

Füllung muss weis sein.

30 - 40 Min. auf der unteren Ofenhälfte bei 220° backen.