

Jacqueline Amirfallah
Osterbrot mit Ziegenkäseterrine

Mittwoch, 28. März 2018
Rezept für 1 Hefezopf (ca. 8 Portionen)

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Backen&Süßes

Zutaten:

Für das Osterbrot:

125 ml	Milch
30 g	Zucker
40 g	Hefe
500 g	Weizenmehl Type 405
1 Prise	Salz
1 Mps.	Safranfäden, gemörsert
1 EL	Zitronat, fein gehackt
2	Eier

Für die Terrine:

7 Blatt	Gelatine
1 Bund	Blattpetersilie
1 Bund	Estragon
100 ml	Milch
500 g	Ziegenfrischkäse
etwas	Salz
8	Wachteleier
2 EL	Pinienkerne

Zubereitung:

1. Für den Teig des Osterbrots die Milch in einem Topf erwärmen.
2. Zucker und Hefe in eine kleine Schüssel geben, die warme Milch angießen und alles gut vermischen.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben und Salz, Safran und Zitronat untermischen. Eine Mulde in die Mitte der Mehlmischung drücken. Die Eier einschlagen, die Hefemilch eingießen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten, der sich von der Schüssel löst. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen, bis er sich nahezu verdoppelt hat.
4. Eine Terrinenform (ca. 750 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
6. Petersilie und Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
7. Die Kräuterblättchen mit der Hälfte der Milch zu einer grünen Kräutermilch mixen.
8. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen (jedoch nicht aufkochen).
9. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen.
10. Den Ziegenkäse halbieren und jeweils in eine Schüssel geben.
11. Einen Teil Ziegenkäse mit der Kräutermilch zu einer grünen Käsemasse vermischen.
12. Dann die Hälfte der Gelatinemilch zugeben und gründlich vermischen, die Masse mit Salz abschmecken.
13. Restliche Gelatinemilch zur weißen Ziegenkäsemasse geben, gründlich vermischen und ebenfalls mit Salz abschmecken.

14. Die beiden Käsemassen abwechselnd in die vorbereitete Form einfüllen, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen (mindestens 1 Stunde kühlen).
15. Den gegangenen Hefeteig nochmals durchkneten, in drei Portionen teilen und diese in ca. 20 cm lange Stränge formen. Die Teigstränge zu einem Zopf flechten. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
16. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
17. Den gegangenen Hefezopf im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.
Tipp: Man kann den Hefezopf direkt vor dem Backen mit verquirltem Ei bepinseln, dann bekommt er einen besonderen Glanz.
18. Die Wachteleier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten hart kochen. Dann herausnehmen, abschrecken, pellen und halbieren.
19. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend grob hacken.
20. Die Ziegenkäseterrine aus der Form nehmen, in Scheiben aufschneiden und anrichten. Mit gehackten Pinienkernen bestreuen und den Eierhälften dekorieren. Dazu Scheiben vom Osterbrot servieren.

Pro Portion: 541 kcal / 2263 kJ
55 g Kohlenhydrate, 21 g Eiweiß, 25 g Fett