



PISTAZIENZOPF MIT DINKELMEHL PISTACHIO CHALLAH WITH SPELT FLOUR

Zutaten Teig 400g Dinkelmehl 1 Päckchen Trockenhefe Prise Salz 250ml Wasser, lauwarm 2 EL Sonnenblumenöl	Ingredients Dough 3 1/2 cups spelt flour 1 tbsp instant yeast Pinch of salt 1 cup water, lukewarm 2 tbsp vegetable oil
Zutaten Füllung Pistazienaufstrich/creme 150g Margarine, zimmerwarm 80g brauner Zucker ungesalzene Pistazien	Ingredients Filling Pistachio spread/cream 1/3 cup margarine, room temp. 1/4 cup brown sugar unsalted pistachios
Zutaten Glasur 3 EL kalten Kaffee circa 100g Puderzucker	Ingredients Glaze 3 tbsp cold coffee about 1/3 cup powdered sugar

Dieses Rezept ist vegan, sofern die Pistaziencreme es ist. Alternativ funktioniert natürlich jede Art von nussigen Aufstrichen.

This recipe is vegan as long as your pistachio cream is. Of course any nut spread works as an alternative

Zubereitung Teig

1. Mehl, Hefe und Salz vermischen, eine Mulde bilden und das Wasser hineingießen
2. grob mischen und 15 min gehen lassen und im Anschluss für 5 min richtig durchkneten, mit einem Tuch abdecken und circa 30 min gehen lassen
3. anschließend das Öl einkneten und erneut circa 20 min gehen lassen
4. auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen 5 min geschmeidig kneten und dann großflächig ausrollen

Zubereitung Füllung

1. die Margarine auf dem ausgerollten Teig verstreichen und mit dem braunen Zucker sprenkeln
2. das gesamte Glas Pistaziencreme darauf streichen und grob gehackte Pistazien darauf verteilen
3. den Teig mit der Füllung aufrollen, etwas zusammen drücken von beiden Enden aus und von links und rechts bis zur Mitte einschneiden
4. die jeweiligen zwei Stränge flechten und wenn du magst, kannst du diese ebenfalls miteinander verzwirbeln
5. auf ein Backblech mit Backpapier geben und in den kalten Ofen stellen, diesen erst dann auf 175°C Ober/Unterhitze heizen und für circa 40 min backen

Zubereitung Glasur

1. die Zutaten für die Glasur vermischen und auf den ausgekühlten Zopf pinseln

Instructions Dough

1. combine flour, yeast and salt and form an indentation in the middle in which you pour the water
2. mix a little and let sit for 15 min like that and afterwards knead for 5 min, cover with a towel and let rise for 30 min
3. knead in the oil and let rise for another 20 min
4. flour a surface and knead by hand for 5 min until smooth and roll dough out relatively thin

Instructions Filling

- 1. spread the margarine on dough and sprinkle with brown sugar**
- 2. spread the entire glas of pistachio cream on there as well and add coarsely chopped pistachios**
- 3. roll the dough up, press from each side a little and cut from the left and the right side so that you have 4 strings in total**
- 4. braid each of the two strings and of course feel free to be creative and braid these two with each other as well**
- 5. place on a baking sheet with parchment and place into cold oven**
- 6. heat oven now to 370°F and bake for about 40 min**

Instructions Glaze

- 1. combine coffee and powdered sugar and brush onto cooled off challah**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lilly_in.the.states @lillysgermanbakery

