



Liebeszopf – Blätterteig mit Kakao-Früchtefüllung

Menge	Zutaten
1-2 Stück	Bananen
1 Stück	Blätterteig aus dem Kühlregal
paar	Heidelbeeren, eine Hand voll
2-3 EL	Deluxe Kakaocreme
	Backpapier

Zubereitung:

1. Schürze um Backofen auf 200°C Ober Unterhitze vorheizen.
Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.
Blätterteig länglich ausrollen und in der Mitte einen Streifen für die Füllung frei lassen, ca 7 cm von links und 7 cm von rechts Platz lassen. Jetzt länglich auf der linken und rechten Seite jeweils im Abstand von ca 2cm, 7cm lange Schlitze einschneiden.
Wichtig ist, dass die Streifen auf einer Höhe sind. Die Mitte nicht durchschneiden!
2. Jetzt den mittleren Streifen mit Kakaocreme/Nutella bestreichen.
Die Bananen schälen, in kleine Scheiben schneiden und auf die Nutella gemeinsam mit den Heidelbeeren verteilen.
3. Die Streifen überkreuzt aufeinander klappen. Die Enden zum Schluss ein bisschen einrollen, damit die Füllung beim Backen nicht ausrinnt und fertig ist unser Liebes-Zopf.
Jetzt nur mehr für ca.21 Minuten bei 200 Grad backen, damit er schön goldbraun wird.



Lucina's Tipps:



Zubereitung geht sehr schnell.

Früchte sind nach Belieben austauschbar.

Schmeckt warm und kalt!

Je nach Geschmack kann man den fertigen Zopf mit Puderzucker etwas versüßen!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina