**Blaubeer-Plunderzopf mit Cheesecake-Füllung**
Konditormeisterin Theresa Knipschild backt eines ihr Lieblingsrezepte mit den heimischen Beeren und zeigt, wie man den Blätterteig ganz einfach zu einem Zopf flechten kann.

**Das Rezept**
von Theresa Knipschild für ca. 6-8 Portionen

**Zutaten für den Plunderzopf**
- 1 Rolle Blätterteig

**Zutaten für die Füllung**
- 100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 30 g Zucker
- ½ Ei
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Vanillearoma
- 60 g frische oder tiefgefrorene Blaubeeren
- ½ Ei
- etwas Zimt und Zucker

**Zutaten für die Glasur**
- 70 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- 50 g gehobelte Mandeln, geröstet

**Zubereitung**
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und nach Packungsanleitung ca. 5 Minuten bei Raumtemperatur temperieren. Sonst reißt er leicht beim Entrollen.
Für die Cheesecake-Füllung Frischkäse, Zucker, Vanillearoma, ½ Ei und Stärke mit einem Schneebesen nur kurz glatt rühren und im Kühlschrank bis zur Weiterverwendung kaltstellen.

Den Blätterteig auf dem Backpapier entrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Backblech hochkant drehen. Die beiden oberen Ecken des Blätterteiges diagonal ca. 3 cm tief abschneiden. Rechts und links diagonale Streifen schneiden, aber einen ca. 5 cm langen Streifen in der Mitte lassen.
Die Cheesecakemasse auf den 5 cm langen Streifen geben und die Blaubeeren darauf verteilen und leicht eindrücken. Das obere Mittelstück einmal nach unten über die Füllung falten. Dann abwechselnd von rechts und links Teigstreifen über die Füllung klappen, bis man am unteren Ende ist. Das untere Mittelstück nach oben klappen und überstehende Diagonalstreifen abschneiden. Das Gebäck sieht jetzt aus wie ein Zopf.
Wer mag, kann die Teigreste mit dem etwas Ei bepinseln und mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Ebenfalls mitbacken.

Das restliche Ei verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Ca. 25-30 Minuten backen. Falls der Zopf zu dunkel wird, die Temperatur verringern. Der Zopf sollte schön knusprig gebräunt sein. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Puderzucker mit wenig Zitronensaft dickflüssig anrühren. Den Zopf damit bestreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und lauwarm servieren.