

REZEPT-SAMMLUNG

Marzipanzopf

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

Hefeteig:

20 g	frische Hefe
250 ml	lauwarme Milch
75 g	Zucker
1	Ei, Klasse „M“
2	Eigelb, Klasse „M“
1 ½ TL	Meersalz, fein
500 g	Mehl, Typ 405
75 g	weiche Butter

Füllung:

100 g	gehackte Mandeln
400 g	Marzipanrohmasse
2	Eiweiß, Klasse „M“
6 Trpf.	Bittermandelaroma
2 EL	Zitronensaft

Glasur:

150 g	Aprikosenkonfitüre
150 g	Puderzucker

Zubereitung:

Für den Tortenboden den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Hefe in einer Schüssel zerbröseln und mit wenig Milch und dem Zucker glatt rühren. Ei, Eigelbe, restliche Milch, Salz und Mehl hinzufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit 3 Minuten kneten. Tempo erhöhen und weitere 5 Minuten kneten. Butter in kleinen Stücken nach und nach unter den Teig kneten.

Bei hohem Tempo weitere 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen

REZEPT-SAMMLUNG

Ort 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Marzipan auf der Vierkantreibe raspeln und mit dem Eiweiß, dem Bittermandelaroma und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit dem Quirl des Handrührgerätes zu einer cremigen Masse verrühren.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit einem Rollholz auf ca. 45 x 45 cm ausrollen. Die Marzipanmasse am besten mit einer Teigkarte auf dem Teig verteilen. Die Mandeln darüber streuen, den Teig aufrollen und längs halbieren. Die beiden Teigstränge miteinander verdrehen.

Den entstandenen Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Enden nach unten hin einschlagen. Im heißen Ofen bei 190°C im unteren Ofendrittel 35 Minuten backen. (Umluft ist nicht empfehlenswert!!!)

Die Konfitüre in einem kleinen Topf mit 3 EL Wasser aufkochen. Den Puderzucker mit 2-3 EL Wasser glatt rühren. Den heißen Zopf sofort mit der heißen Konfitüre dünn bepinseln. 10 Minuten trocknen lassen und dann mit der Puderzuckerglasur bepinseln. Lauwarm abkühlen lassen und genießen.

Arbeitszeit:	45 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunden
Backzeit:	190°C, 35 Minuten