

Marzipan-Zopf

Heute gibts mal wieder ein leckeres Rezept mit meinem liebsten Teig - dem Hefeteig. Den Nusszopf kennt Ihr ja schon, nun hab ich noch eine Variante für alle Marzipan-Liebhaber... er hält sich 2-3 Tage saftig, wenn er gut verpackt ist. Wenn Ihr ihn ganz frisch serviert, werdet Ihr mit einer knusprigen Zuckerkruste belohnt! Auch beim Hefeteig kann nichts schief gehen, solange die Milch nicht zu heiß ist und Ihr dem Teig etwas Zeit zum Gehen gebt.



Zutaten (für einen Zopf):

Für den Hefeteig:

- **300 ml lauwarme Milch**

- **30 g frische Hefe**
- **60 g Zucker**
- **500 g Mehl (Type 405) plus etwas mehr zum Arbeiten**
- **1/2 TL Salz**

Für die Füllung:

- **50 g gemahlene Mandeln**
 - **50 g gemahlene Haselnüsse**
 - **100 g Marzipan**
 - **1 EL weiche Butter**
 - **40 g Zucker**
 - **40 ml Milch**
-
- **1 Ei zum Bestreichen**
 - **2 EL braunen Zucker zum Bestreuen**

Für den Hefeteig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, Zucker einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und Salz zugeben und 5 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 45-60 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit für die Füllung Marzipan grob raspeln und mit den übrigen Zutaten zu einer streichfähigen Masse vermischen.



Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und zu einem Rechteck auswellen (ca. 35×45 cm). Mit der Füllung bestreichen, dabei ringsum einen kleinen Rand lassen. Teigplatte von der Längsseite her aufrollen, Rolle längs durchschneiden und die Teigstränge mit der offenen Seite nach oben zusammendrehen (siehe Nusszopf). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Nun im heißen Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Tipps:

- Es können auch nur entweder 100 g Mandeln oder 100 g Haselnüsse verwendet werden.
- Das Marzipan lässt sich besser verarbeiten, wenn es zuvor ca. 30 Minuten im Kühlschrank war.
- Das Rezept stammt aus dem Thermomix-Heft meiner Mama, ich hab es für Euch etwas verändert und umgeschrieben, so dass Ihr es auch ohne zubereiten könnt!



Quelle: Thermomix-Magazin Ausgabe 3/2016
