



Mandel-Hefezopf

Zutaten:

Für den Teig:

250 ml Milch, lauwarm

50 g Zucker

½ Würfel Hefe (21 g)

500 g Weizenmehl

1 Ei, Größe M, Zimmertemperatur

75 g Butter, weich

1 TL Salz

Für die Füllung:

200 g Marzipan

150 g Mandeln, gemahlen

2 Eweiß

2 EL Zucker

Zum Bestreichen:

50 g Butter

2 EL Zucker

1 EL Honig

4 EL Sahne (ich nehme Kochsahne, 7 % Fett)

50 g Mandelstifte oder -blättchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 50 °C vorheizen.
2. Die lauwarme Milch mit dem Zucker in eine Schüssel geben und die Hefe hineinbröseln. Dies gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
3. Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. Die Milch-Zucker-Hefe-Mischung dazugeben, dann das Ei, die Butter und das Salz hinzufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
4. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken, den Ofen ausschalten und die Schüssel in den warmen Ofen stellen. Dort den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.



5. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Dazu den Marzipan in eine Schüssel bröseln, die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einer glatten Paste verrühren.
6. Den Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und noch einmal kurz durchkneten. Dann ausrollen und die Rolle in drei gleich breite Streifen schneiden. Auf jeden Streifen $\frac{1}{3}$ der Füllung streichen und den Teig von der langen Seite her aufrollen. Aus den drei Strängen dann einen Zopf flechten und diesen diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Den Zopf mit einem Tuch abdecken und nochmals 20–30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. (Ich stelle rechts und links immer eine Tasse neben den Zopf, damit das Tuch darauf aufliegt und nicht am Zopf festklebt.)
8. Kurz vor Ende der Gehzeit den Backofen auf $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben und den Zopf 25–30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
9. In der Zwischenzeit den Guss herstellen. Dazu die Butter mit dem Zucker und Honig in einem Topf geben und auf dem Herd so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann die Sahne unterrühren, nochmals aufkochen lassen und dann die Mandeln einrühren.
10. Den gebackenen Zopf aus dem Ofen nehmen, diesen nun auf $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ Ober-/Unterhitze stellen, und den Guss auf dem Zopf verteilen. Wieder in den Ofen schieben und nochmals ca. 5 Minuten backen. Die Mandeln sollten leicht gebräunt sein.
11. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

