

## Hefezopf mit Marzipanfüllung ... und gerösteten Mandelsplittern on Top



### Die Zutaten für den Hefeteig

---

- 500 g Mehl Type 405
- 30 g frische Hefe
- 250 ml Milch
- 80 Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei mittlerer Größe
- 1 Prise Salz

Wir benötigen für das spätere Ausrollen noch etwas Mehl extra und auch ein wenig Milch zum Bestreichen des Hefezopfes

### Die Zutaten für die Füllung

---

- 200 g Rohmarzipan
- 1 Ei mittlerer Größe
- 4 Tropfen Bittermandelöl

Für die Glasur brauchen wir etwas Puderzucker und etwas Milch und evtl. einige geröstete Mandelstifte

### **Jetzt bereiten wir den Hefeteig zu:**

1. Das Mehl in eine Backschüssel oder auf ein Backbrett geben und in die Mitte eine Mulde hinein drücken
2. Den Zucker in die Mulde geben, auf den Mehlrand setzen wir das Ei und streuen die Prise Salz auch auf den Rand
3. Die Milch zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf erwärmen, sodass die Butter gerade schmilzt. Die Milch darf keinesfalls zu heiß werden, sonst stirbt die Hefe ab
4. Die Milch-Buttermischung nun in die Mehlmulde gießen und die Hefe hinein bröseln
5. Jetzt mit einem Holzlöffel das Mehl vom Rand aus mit der Flüssigkeit vermischen und so lange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht
6. Jetzt kommt wieder die Handarbeit-den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig kneten. Wenn der Teig noch zu sehr klebt, noch ein wenig Mehl hinzugeben ( aber wirklich nur wenig ) und weiter kneten. Wenn wir zuviel Mehl dazu geben, wird er sonst zu trocken
7. Wenn der Teig nach einigen Minuten schön geschmeidig ist und er sich leicht von der Arbeitsfläche löst, formen wir eine Kugel, legen ihn in eine Schüssel. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an den Hefeteig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen
8. In der Zwischenzeit das Rohmarzipan raspeln und mit dem Ei verquirlen
9. Jetzt hat sich unser Teig in der Wärme schön verdoppelt und wir kneten ihn nochmals kurz und kräftig durch
10. Den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen
11. Die Marzipan-Ei Masse auf dem Teig verstreichen
12. Die Rolle jetzt der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren, sodass wir zwei offene Hälften vor uns liegen haben. Die beiden Hälften jetzt mit der offenen Seite mit der Füllung nach oben zeigend zu einem einfachen Zopf flechten. Die Enden nach unten einschlagen.
13. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Hefezopf auf das Blech legen, mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen

### **Backofen vorheizen auf 175° Umluft**

Nach den 30 Min. den Hefezopf mit etwas Milch bestreichen und ca. 25 bis 30 Min. backen, dann abkühlen lassen. Etwas Milch mit Puderzucker verrühren und den fertigen Hefezopf damit bestreichen. Ich habe zur Verzierung noch einige Mandelsplitter in der trockenen Pfanne geröstet und über dem Hefezopf mit Marzipanfüllung verteilt

Viel Spaß beim Backen