

KUCHEN UND DESSERT

Hefezopf mit Marzipanfüllung ...leckerer Marzipan-Hefezopf nach altem Familienrezept



Die Zutaten für den Hefeteig:

- 500 g Mehl Type 405
- 30 g frische Hefe
- 250 ml Milch
- 80 g 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 Hefezopfs

Die Zutaten für die Füllung:

- 1 Ei mittlerer Größe
- 1 EL Rosenwasser
- evtl. etwas Rum
- 40 g Zucker
- 150 g gehackte Walnüsse

Für die Glasur brauchen wir 150 g Puderzucker, etwas Milch und evtl. einige Walnusskerne

Jetzt bereiten wir den Hefeteig zu:

1. Die Milch zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf erwärmen, sodass die Butter gerade schmilzt und die Hefe darin auflösen. Die Milch darf keinesfalls zu heiß werden, sonst stirbt die Hefe ab
2. Alle Zutaten für den Teig in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe vermischen, dann auf mittlerer Stufe ca. 7 Min. kneten
3. Wenn der Teig nach diesen Minuten schön geschmeidig ist, decken wir die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch oder Klarsichtfolie ab lassen den Hefeteig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen
4. In der Zwischenzeit das Rohmarzipan evtl. im Wasserbad erwärmen, damit es geschmeidiger wird und dann mit allen Zutaten für die Füllung vermischen
5. Jetzt hat sich unser Teig in der Wärme schön verdoppelt und wir kneten ihn nochmals kurz und kräftig durch
6. Den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen
7. Die Marzipanmasse auf dem Teig verstreichen und nun mit der längeren Seite des Teiges aufrollen
8. 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.
9. 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 Walnusskerne über dem Hefezopf mit Marzipanfüllung verteilt

Viel Spaß beim Backen