

Osterzopf

(Sendung vom 30.03.2013)



Zutaten

Hefeteig:

20 g frische Hefe
250 ml lauwarme Milch
75 g Zucker
1 Ei und 2 Eigelb (Kl. M)
1½ TL Meersalz
500 g Mehl (Type 405)
75 g weiche Butter

Füllung:

100 g gehackte Mandeln
400 g Marzipanrohmasse
2 Eiweiß (Kl. M)
6 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Zitronensaft

Glasur:

150 g Aprikosenkonfitüre
150 g Puderzucker

Zubereitung

- 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 Min. kneten. Tempo erhöhen, weitere 5 Min. kneten. Butter in kleinen Stücken nach und nach unter den Teig kneten. Bei hohem Tempo weitere 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.

-
- Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Marzipan auf der Vierkantreibe raspeln und mit Eiweißen, Bittermandelaroma und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit den Quirlen des Handrührers zu einer cremigen Masse verrühren.
 - Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und mit einem Rollholz ca. 45 x 45 cm groß ausrollen. Die Marzipanmasse am besten mit einer Teigkarte auf dem Teig verteilen. Mandeln darüberstreuen. Teig aufrollen und längs halbieren. Die beiden Teigstränge miteinander verdrehen.
 - Den entstandenen Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Enden unten einschlagen. Im heißen Ofen bei 190 Grad im unteren Ofendrittel 35 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).
 - Konfitüre in einem kleinen Topf mit 3 El Wasser aufkochen. Puderzucker mit 2–3 El Wasser glatt rühren. Den heißen Zopf sofort mit der heißen Konfitüre dünn bepinseln. 10 Min. trocknen lassen und dann mit der Puderzuckerglasur bepinseln. Lauwarm abkühlen lassen.

Für ca. 20 Scheiben

Zubereitungszeit: 2 Stunden plus Kühlzeit