Hefe-Marzipanzopf



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Thomas Beuel zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für einen Zopf:

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 80 g Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 125 g Butter oder Margarine

Füllung:

- 1 verrührtes Eiweiß
- 500 g Marzipanrohmasse
- 1 Schnapsglas Rum
- 200 g Rosinen oder Sultaninen

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb

Guss:

- 200 g Puderzucker
- 2-3 Esslöffel Rum

Zubereitung

1. Zunächst die Rosinen oder Sultaninen mit den Rum übergießen und zugedeckt stehen lassen.

2. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker, etwas Milch und Mehl zu einem Hefevorteig verrühren. Mehl darüber stäuben und den Hefevorteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat. Danach den Hefevorteig zuerst mit etwas Mehl verrühren und mit den restlichen Zutaten so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig etwa 30-45 Minuten gehen lassen.

3. Für die Füllung das Eiweiß mit Marzipan, Rum-Rosinen/Sultaninen verrühren.

4. Danach den Teig auf 30 X 40 cm ausrollen. In einem breiten Streifen die Füllung auf der Teigmitte verstreichen. Die Längsseiten des Teigstückes schräg einschneiden und kreuzweise über die Füllung geben. Den Zopf auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und nochmals gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 -200°C etwa 50 -60 Minuten backen.

5. Für den Guss Puderzucker und Rum verrühren und nach dem Backen den warmen Hefezopf bestreichen.