

## Marzipan-Zopf

Für den Hefeteig:

300 ml lauwarme Milch

30 g frische Hefe

60 g Zucker

500 g Mehl (Type 405) plus etwas mehr zum Arbeiten

1/2 TL Salz

Für die Füllung:

50 g gemahlene Mandeln

50 g gemahlene Haselnüsse

100 g Marzipan

1 EL weiche Butter

40 g Zucker

40 ml Milch

Für oben drauf:

1 Ei zum Bestreichen

2 EL brauner Zucker zum Bestreuen



Für den Hefeteig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, Zucker einrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und Salz zugeben und 5 Minuten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 45-60 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit für die Füllung Marzipan grob raspeln und mit den übrigen Zutaten zu einer streichfähigen Masse vermischen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und zu einem Rechteck auswellen (ca. 35×45 cm). Mit der Füllung bestreichen, dabei ringsum einen kleinen Rand lassen. Teigplatte von der Längsseite her aufrollen, Rolle längs durchschneiden und die Teigstränge mit der offenen Seite nach oben zusammendrehen (siehe Nusszopf). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Nun im heißen Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Tipps:

- Es können auch nur entweder 100 g Mandeln oder 100 g Haselnüsse verwendet werden.
- Das Marzipan lässt sich besser verarbeiten, wenn es zuvor ca. 30 Minuten im Kühlschrank war.