





Marzipan-Rosinen-Hefezopf

Ein raffiniertes Hefebrot mit Marzipan, Mandeln und Rosinen zum Selbermachen.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Wie backe ich einen Hefezopf mit Marzipan und Rosinen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
350 g Dinkelmehl Type 1050
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eigelb (Größe M)

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
75 g Zucker
2 Eiweiß (Größe M)
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

3 Füllung zubereiten:

Marzipan-Rohmasse in einen Rührbecher geben, Zucker und Eiweiß hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Marzipanmasse darauf verstreichen, dabei an den Längsseiten etwa 1 cm Rand frei lassen. Mandeln aufstreuen und Rum-Rosinen darauf verteilen. Den Teig von einer Längsseite aufrollen.

5 Die Rolle mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und die Enden zusammendrücken. Mit einer Schere etwa 10 Mal schräg in die Teigrolle einschneiden, so dass diese fast durchgeschnitten ist.



6 Die entstandenen Scheiben abwechselnd nach rechts und links zur Seite klappen. Teigoberfläche mit Milch bestreichen. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann das Backblech in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Den Hefezopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Hefezopf lässt sich gut einfrieren.
- Ersetzen Sie die Rosinen durch 125 g Soft-Cranberrys oder gewürfelte Soft-Aprikosen.