



Thermomix®

# Marzipanzopf



 Zubereitungszeit: 20 Min.  Wartezeit: 60 Min.  Backzeit: 20 Min.

## Anleitung

Milch und Hefe in den Mixtopf geben, 3 Min. / 37°C / Stufe 1.

Restliche Zutaten für den Hefeteig zugeben, 4 Min. / Teigknetstufe.

Teig in eine Schüssel umfüllen und mit einem Handtuch abgedeckt für 1 Stunde aufgehen lassen (er sollte sein Volumen verdoppeln).

In der Zwischenzeit die Marzipanfüllung zubereiten. Dazu alle Zutaten in den ausgespülten Mixtopf geben, 15-20 Sek. / Stufe 4.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nach der Gehzeit den Hefeteig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Von der Marzipanfüllung die Hälfte darauf verteilen.

## Zutaten

 2 Stück

### Hefeteig

- 250 g Milch
- 20 g frische Hefe
- 50 g Butter, in Stücken
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 1 kleine Prise Salz

### Füllung

- 200 g Marzipanrohmasse in Stücken
- 2 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 25 g Amaretto

### Verzierung

- Puderzucker
- Mandelblättchen

Teig von der Längsseite her aufrollen.

Mithilfe einer Schere oder Messer längs aufschneiden (das obere Ende aber zusammen lassen).

Dann die beiden Stränge miteinander verdrehen, sodass ein Zopf entsteht. Darauf achten, dass die aufgeschnittene Seite oben liegen bleibt.

Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren.

Jeden Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelb bepinseln und Mandelblättchen bestreuen.

Beide Zöpfe im vorgeheizten Backofen nacheinander für ca. 20 Min. goldbraun backen (ggfs. nach 15 Min. mit Alufolie abdecken, falls er oben zu dunkel wird).

Auskühlen lassen und mit Zuckerglasur verzieren.

