



Mandelzopf

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl

125 g Butter

130 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Würfel Hefe (42 g)

250 ml lauwarme Milch

Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Füllung:

6-7 EL Milch

200 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt

3 EL Zucker

1 Eiweiß

Für den Zuckerguss:

250 g Puderzucker

4-5 Esslöffel Wasser

Zusätzlich:

1 Eigelb, 1 Handvoll gestiftelte Mandeln,
etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Beginnt mit dem Vorteig, in dem Ihr das Mehl in eine Schüssel siebt und eine Mulde darin formt. Löst die Hefe mithilfe eines Schneebesens in der lauwarmen Milch auf und gebt einen Esslöffel des Zuckers dazu. Gießt diese Mischung in die Mehl-Mulde und lasst noch etwas Mehl über die Flüssigkeit rieseln. Nun deckt Ihr die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und lasst das Ganze an einem möglichst warmen Ort für 15 Minuten gehen.
2. In der Zwischenzeit lasst Ihr die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. Nachdem die zerlassene Butter etwas abgekühlt ist, könnt Ihr sie mit Salz, Ei, Zucker und Zitronenabrieb ver-

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de



- mengen. Im Anschluss zum Vorteig geben und zu einem homogenen Teig verkneten, der glänzt, Blasen schlägt und sich vom Schüsselrand löst. Keine Sorge das kann einige Minuten dauern. Hinweis: Mit meiner Küchenmaschine dauert das ganze etwa 10 bis 15 Minuten. Formt den Teig zu einer Kugel und legt ihn zurück in die Schüssel. Wieder mit einem Geschirrtuch abdecken und für etwa eine Stunde an einem möglichst warmen Ort ruhen lassen, bis sich die Menge des Teiges etwa verdoppelt hat.
3. Währenddessen könnt Ihr die Füllung vorbereiten. Hierfür gebt Ihr einfach alle Zutaten in eine Schüssel und vermengt sie miteinander, bis eine streichfähige Masse entsteht.
 4. Dann nehmt Ihr den Teig aus der Schüssel und knetet ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche ein weiteres Mal ordentlich durch. Rollt ihn großflächig zu einer rechteckigen Fläche aus. Bestreicht den Teig dann mit der Mandelfüllung und rollt den Teig eng auf. Legt die Teigrolle auf ein Schneidebrett und schneidet sie bis zur Hälfte ein, sodass zwei Stränge entstehen. Diese wickelt Ihr – wie eine Kordel – umeinander, sodass ein Zopf entsteht. Dreht den Zopf um, und teilt die andere Seite der Teigrolle auch in zwei Hälften und wickelt die beiden Stränge auch umeinander. Nun nehmt Ihr den fertigen Zopf und legt ihn vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Lasst Euren Zopf für etwa 10 bis 15 Minuten abgedeckt gehen.
 5. Danach bestreicht Ihr ihn mit dem Eigelb, sodass beim Backen ein schöner Glanz entstehen kann. Streut noch ein paar Mandeln darüber und ab damit in den vorgeheizten Ofen für etwa 30 bis 40 Minuten bei 200° C Ober-/Unterhitze. Falls Euer Zopf vor der Zeit schon den gewünschten Bräunungsgrad hat, deckt ihn für die restliche Zeit mit Alufolie ab.
 6. Sobald Euer Zopf etwas abgekühlt ist, könnt Ihr die Zutaten für den Zuckerguss in einer kleinen Schüssel zusammenrühren und mit einer feinen Spritztüle nach Belieben über dem Zopf verteilen.