

## Mandelzopf

2 Ei

ZEIT zum GEHEN: MIND. 45 MIN.

BACKZEIT: CA- 40 MIN.

18 STÜCKE

CA. 210 KCAL \* 2 BE

### FÜR DEN TEIG

500 g Weizenmehl Type 1050

1 1/2 Würfel Hefe

40 g Fruchtzucker

¼ l Milch 1,5% Fett

60 g Margarine oder Butter

1 Prise Salz

2 Eier abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Zitrone

### FÜR DIE FÜLLUNG

200 g Honigmarzipan

2 cl Rum

2 EL Aprikosenmarmelade (Diätprodukt)

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und den Fruchtzucker darüber streuen.

2. Die Milch leicht erwärmen, in die Mulde gießen und so lange rühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Den Vorteig mit einem Tuch zudecken und ihn an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

3. Inzwischen die Margarine oder die Butter schmelzen lassen und mit etwas Salz, den Eiern sowie der Zitronenschale verrühren.

4. Zeigt der Vorteig Blasen, wird die Fettmischung dazugegeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Ihn zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

5. Inzwischen 200 g Honigmarzipan herstellen. Es zusammen mit dem Rum und der Marmelade so lange rühren, bis die Masse cremig ist.

6. Den Hefeteig in zwei Hälften teilen. Die eine Hälfte zu einer Teigrolle mit etwa 3 cm Durchmesser formen. Die andere zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Längsseite des Rechtecks muß der Länge der Teigrolle entsprechen.

7. Die Marzipanmasse auf die Teigplatte streichen und diese quer

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

[www.Heizmanns-Rezepte.de](http://www.Heizmanns-Rezepte.de)

zusammenrollen. Die beiden Teigrollen nebeneinander legen, zu einem Zopf verdrehen und diesen auf ein gefettetes Backblech legen. Den Kuchen zudecken und so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

8. Den Mandelzopf bei 175°C etwa 40 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

#### VERZIERUNG

40 g Fruchtzuckerglasur herstellen und den handwarmen Zopf damit bestreichen.

CA. 221 KCAL - 2 BE