Osterzopf mit Marzipan-Aprikosen-Füllung

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (20 Scheiben)

» 500g Mehl
» 1 Würfel Hefe
» 80g Zucker
» 75g Butter/Margarine
» 250ml Milch
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 400g Marzipan-Rohmasse
» 2 Eiweiß
» 200g getr. Aprikose(n)
» 1 Ei(er)
» 2 EL Schlagsahne
» 30g Pistazienkerne
» 1 EL Aprikosenkonfitüre
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit 1EL Zucker verrühren. Fett schmelzen. Milch zugießen. Hefe und lauwarmes Milch-Fett-Gemisch zum Mehl geben, leicht verrühren. 60g Zucker und Vanillinzucker zufügen, zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

2. Marzipan fein würfeln. Eiweiß zufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Aprikosen klein würfeln und unterheben. Hefeteig durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte (42x36cm) ausrollen. Der Länge nach in 3 gleich große Streifen schneiden. Marzipan-Füllung auf die Mitte der Streifen verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Ei trennen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen und längs aufrollen. Teigrollen locker zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zopf zugedeckt ca. 20min gehen lassen.

3. Hefezopf im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 30min backen. Sahne und Eigelb verrühren, Zopf im ausgeschalteten Ofen ca. 5min ruhen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Pistazien fein hacken. Konfitüre erwärmen und den Zopf damit bestreichen. Pistazien darüber streuen und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 280kcal/E6g/F10g/KH40g pro Scheibe

angelegt am: 30.03.2005 Rezept-Nr: 1755

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke