

## Rezept

# Dinkel-Frühstückszopf mit Rosinen und Mandeln

Ein Rezept von Dinkel-Frühstückszopf mit Rosinen und Mandeln, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>500 g</b>	Dinkelvollkornmehl	<b>80 g</b>	Zucker
<b>200 ml</b>	Milch (1,5 % Fett)	<b>1</b>	Würfel frische Hefe (42 g)
<b>100 g</b>	Butter	<b>2</b>	Eier (Größe M)
	Salz	<b>60 g</b>	Rosinen
<b>1</b>	Eigelb (Größe M)	<b>1 EL</b>	Milch (1,5 % Fett)
<b>10 g</b>	gehobelte Mandeln		etwas Mehl für die Arbeitsfläche
	etwas Puderzucker zum Bestäuben		Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCKE | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine kleine Mulde hineindrücken. Den Rand ringsherum mit Zucker bestreuen. 200 ml Milch lauwarm erhitzen. Hefe in einer Tasse zwischen den Fingerspitzen zerbröseln und mit 5 EL lauwärmer Milch sowie 1 EL Mehl aus der Schüssel glatt rühren. Hefemilch in die Mulde gießen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Butter in kleine Würfel schneiden, mit den Eiern in die restliche lauwarme Milch geben und dabei nicht verrühren. Eiermilch und 1 Prise Salz zu dem aufgequollenen Vorteig geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine so lange verarbeiten, bis der Teig glatt ist und Blasen wirft. Zum Schluss noch die Rosinen in den Teig einarbeiten.
3. Hände und Arbeitsfläche kräftig mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel heben und zu einer Kugel formen. Den Schüsselboden mit etwas Mehl bestäuben. Hefeteig in die Schüssel legen, diese wieder abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Danach den Hefeteig in der Schüssel mit den Fingerspitzen zusammendrücken und abgedeckt 40 Min. gehen lassen.
4. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 3 gleich große Stücke teilen. Diese zu etwa 55 cm langen Strängen rollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem Küchentuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, den Zopf dünn damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. In den Backofen (Mitte) schieben und in etwa 35 Min. goldbraun backen.
5. Den Zopf aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, in fingerdicke Scheiben schneiden und z.B. mit Butter und Marmelade zum Frühstück servieren.