

## Rezept

# Hefezopf mit Zitronenmarzipan

Ein Rezept von Hefezopf mit Zitronenmarzipan, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>75 g</b> Butter	<b>¼ l</b> Milch
<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>1 Pck.</b> Trockenhefe
<b>1</b> Ei (M)	<b>75 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>1 TL</b> Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG:

<b>100 g</b> Marzipanrohmasse	<b>125 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Zucker	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
<b>100 g</b> gemahlenene ungeschälte Mandeln	

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Eigelb (M)
<b>1 EL</b> Milch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Zopf (ca. 14 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in einem Topf schmelzen lassen und mit der Milch verrühren. Mehl, Hefe, Ei, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Milch-Butter-Mischung von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand kurz durchkneten. Zurück in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Für die Füllung das Marzipan grob reiben. Sahne und Zucker unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Marzipan, Zitronenschale und Mandeln einrühren und abgedeckt beiseitestellen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (ca. 45 × 25 cm) ausrollen. Die Marzipanmasse mit einer Palette oder einem Löffel gleichmäßig daraufstreichen. Das Rechteck mit einem scharfen Messer längs dritteln und jedes Drittel von der Längsseite her zu einem Strang aufrollen. Aus den Strängen einen lockeren Zopf flechten und die Enden gut zusammendrücken.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Zopf quer daraufsetzen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf im Ofen (2. Schiene von unten) 35 - 40 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen und den Hefezopf warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.