Rezept

Osterzöpfe mit Marzipan

Ein Rezept von Osterzöpfe mit Marzipan, am 12.10.2024

Zutaten

75 g	Rohmarzipan
200 ml	Wasser
2	Eier (Größe L)
500 g	Weizenmehl (Type 550)
100 g	weiche Butter
100 g	ungesalzene Pistazienkerne oder Mandelstifte
	Mehl zum Arbeiten
2 EL	Hagelzucker oder Mandelstifte zum Bestreuen
35 g	Hefe (knapp 3/4 Würfel)
100 g	Zucker
100 g	Sahne
10 g	Salz (ca. 2 TL)
1/2 TL	Zimtpulver
100 g	Rosinen, Orangeat oder Zitronat
1	Ei (Größe L) zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Zöpfe (à 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Das Marzipan in Würfel schneiden.

2. In einer Schüssel die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Zucker, Eier und Sahne dazugeben und gut unterrühren. Nach und nach Mehl, Salz und Butter unterarbeiten. Zum Schluss Marzipan, Zimt, Pistazien oder Mandelstifte, Rosinen oder Zitronat oder Orangeat zum Teig geben.

3. Alle Zutaten 8-10 Min. mit der Küchenmaschine (2 Min. auf langsamer, 6 Min. auf schneller Stufe) oder von Hand verkneten.

4. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Min. gehen lassen.

5. Den gegangenen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal durchkneten und rund wirken. Noch einmal 15 Min. gehen lassen und das Rundwirken wiederholen.

6. Anschließend den Teig in 12 Stücke von ca. 100 Gramm teilen und jedes zu einem 15 cm langen Strang rollen. Aus je 3 Strängen Zöpfe flechten und die Enden gut festdrücken.

7. Die Zöpfe auf das Blech mit Backpapier legen, das Ei verquirlen und die Osterzöpfe damit bestreichen. Mit Hagelzucker oder Mandelstiften bestreuen. Noch einmal 15 Min. ruhen lassen.

---

8. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, die Zöpfe in den heißen Ofen (Mitte) schieben und in 25-30 Min. goldbraun backen.