



Zutaten:

Vorteig:

- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe bzw. 21g Frischhefe
- 250ml lauwarmes Wasser

Teig:

- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300g Mehl
- 2 Eigelbe
- 100g weiches Butterschmalz (weiche Butter geht auch)

Füllung:

- 80g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- Schuss Sahne
- 50-75g gehackte Pistazien
- 100g Marzipanrohmasse
- 60g Zucker

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- ca. 20-25 min Backzeit

HEFEZOPF MIT PISTAZIEN- MARZIPAN-FÜLLUNG

So geht's:

- 1** Zuerst den Vorteig ansetzen: Dafür die Zutaten gut miteinander mischen und für ca. 20min abgedeckt an einem warmen Ort arbeiten lassen. Es sollten kleine Bläschen entstehen
- 2** Den Zucker, Vanillezucker, Eigelbe, das Butterschmalz (weich aber nicht zu heiß) und die Hälfte des Mehl dazugeben und miteinander vermengen. Dann die zweite Hälfte Mehl zugeben und weiter verrühren. Entweder mit einem Knethakenaufsatz oder mit den Händen. Den Teig mindestens 6-8min lang durchkneten. Wieder abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen.
- 3** Während der Teig geht die Füllung vorbereiten. Die Zutaten einfach miteinander verrühren. Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.
- 4** Wenn der Teig sich ungefähr verdoppelt hat auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Nun von der langen Seite her aufrollen und der Länge nach in der Mitte teilen, an einem Ende ca. 2cm zusammen lassen. Nun die beiden Stränge immer wieder übereinander, sodass die Füllung von außen zu sehen ist. Die Enden zusammendrücken und auf eine Backblech mit Backpapier setzen. Zu einem Kranz formen und mit Milch, Wasser oder Ei bestreichen. Für ca. 20-25min backen, der Hefezopf sollte anfangen leicht braun zu werden.

