liaundliam.ch
facebook.com/liaundliam
pinterest.com/liaundliam
twitter.com/liaundliam

Süsser Osterzopf Rezept - Süsse Abwechslung für den Osterbrunch

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1.5 Stunden	35 Minuten	Mittel	1 Osterzopf

Zutaten und Zubereitung

Für den Teig

Menge	Bezeichnung
500 g	Mehl
½ Stück	Hefewürfel
250 ml	Milch
80 g	Butter
70 g	Zucker
1 Stück	Ei
1 TL	Salz

Zubereitung des Teigs:

1. Den halben Hefewürfel und den Zucker in der zimmertemperierten Milch auflösen. Die Hefe sollte vollständig aufgelöst sein. Die Butter schmelzen und mit dem Salz und dem Mehl vermengen. Milchgemisch dazugeben und den Teig gut durchkneten.
2. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und für eine ganze Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Achtung: Das Teigvolumen wird sich ungefähr verdoppeln.

Für die Füllung

Menge	Bezeichnung
100 g	Mandeln
320 g	Marzipan
2 Stück	Eiweiss
6 Tropfen	Bittermandelaroma
2 EL	Zitronensaft

Für die Glasur

Menge	Bezeichnung
130 g	Aprikosenkonfitüre
150 g	Puderzucker

Zubereitung der Füllung:

1. Die Mandeln grob hacken (nicht mahlen!) und in einer Pfanne goldbraun rösten (geht sehr schnell!). Zur Seite stellen.
2. Das Marzipan auseinander zupfen (geht am einfachsten mit den Händen) und mit den Eiweissen, dem Bittermandelaroma und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben. Die Masse mit einem Handmixer Rühren bis sie geschmeidig ist und alle Zutaten gut vermischt sind. Die gerösteten Mandeln am Schluss dazugeben und kurz vermengen.

Zubereitung des Osterzopfs:

3. Ofen auf 190 °C vorheizen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten. Auf einem Backpapier ausrollen.
5. Die Marzipanmasse auf dem Teig gleichmässig verteilen.
6. Den Teig aufrollen, sodass eine Wurst entsteht. Die Wurst der Länge nach fast ganz aufschneiden. Ein Ende der Wurst bleibt zusammen.
7. Die beiden Stränge miteinander verdrehen und immer darauf achten, dass die Schnittfläche oben liegt. Das offene Ende unter dem Zopf verstecken.
8. Im unteren Ofendrittel für 35 Minuten (nach 25 Minuten nachschauen) backen.

Zubereitung der Glasur:

9. Konfitüre kurz aufkochen damit sie flüssiger wird und sich gut verteilen lässt.
10. Puderzucker mit Wasser glatt rühren. Hier empfiehlt es sich, immer nur ein wenig Wasser dazuzugeben und immer wieder zu rühren. Die Puderzuckerglasur ist schnell zu flüssig.
11. Den noch heissen Zopf mit der warmen Konfitüre bepinseln und 10 Minuten trocknen lassen. Anschliessend mit der Puderzuckerglasur bepinseln.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
295 kcal	10 g	47 g	6 g