



Erdbeer-Mandel-Zopf

1. Die Hefe, Milch, Zucker und Honig in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. 2 Eier trennen. Die Eigelbe mit dem dritten Ei, Butter, 1/2 TL Salz und Mehl zugeben und 5 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Die Marzipanrohmasse auf einer Reibe grob raspeln. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft und dem Marzipan cremig rühren.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit dem Amaretto und dem Puderzucker vermischen.
5. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und auf dem großen Ofenzauberer ausrollen.
6. Die Marzipanfüllung auf dem Teig verstreichen. Dabei einen Rand von 3 cm frei lassen. Die Erdbeeren auf dem Marzipan verteilen.
7. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Strang vorsichtig in sich verdrehen. Mit einem Tuch bedecken und 20 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Das Eigelb in einer Schale verquirlen und den Zopf damit einstreichen. Die Mandelblättchen darüber streuen.
10. Den Zopf 35-40 Minuten goldgelb backen.

Zutaten:

- 1/2 Würfel Hefe
- 200 ml Milch
- 60 g Zucker
- 40 g Honig
- 3 Eier
- Salz
- 500 g Mehl Type 550
- 80 g Butter
- 300 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Erdbeeren
- 30 g Puderzucker
- 2 cl Amaretto
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 3 EL Mandelblättchen

Benötigtes

Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

90 Minuten

Zubereitungszeit

40 Minuten Backzeit