

MANDELZOPF

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 15 min



Süßer
Germteig



Heißluft



180 Grad



25 min



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die Mandeln dazumischen.
- 3** Den Teig zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teigkugel dünn ausrollen (40 x 30cm) und die Fülle draufstreichen. Den ausgerollten Teig mit Hilfe eines Teigrads oder eines Messers in drei längliche, gleich breite Stücke teilen. Jedes Teil der Länge nach zusammenklappen.
- 4** Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und mit verquirltem Ei bestreichen. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 ZOPF

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 620 g Weizenmehl 700
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 40 g frische Germ (=1 Würfel)
- 7 g Salz
- 100 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 160 g Milch
- 2 EL Zucker
- 200 g geriebene Mandeln