

# MANDELZOPF

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 20-30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die Mandeln dazumischen.
- 3 Den Teig zu einer glatten, runden Kugel formen. Die Teigkugel dünn ausrollen (40cm x 30cm).
- 4 Jetzt die Fülle darauf verteilen.
- 5 Den ausgerollten Teig mit Hilfe eines Teigrads in drei längliche, gleich breite Stücke teilen. Jedes Teil länglich zusammenklappen.
- 6 Zu einem Zopf flechten und mit einem verquirltem Ei bestreichen. Bei 180 Grad ca. 25 min backen.



## Zutaten

### FÜR 1 ZOPF

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
1 Stk.	Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

125 ml	Milch
2 EL	Zucker
200 g	geriebene Mandeln