

Mandelzopf



Zutaten

500 g Mehl
1 Prise Salz
1/4 l Milch
80 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
25 g Hefe
100 g gehobelte Mandeln
abgeriebene Schale einer
ungespritzten Zitrone
1 Eiweiß

Puderezucker zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde reindrücken. Zerkrümelte Hefe, ca. 1/3 der angewärmten Milch und 1 TL Zucker hineingeben und in der Mulde vorsichtig zu einem kleinen "Vorteig" verrühren. Diesen mit Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 15 - 20 Min.). Tipp: Wer keinen Heizkörper zum Draufstellen hat, kann die Schüssel auch auf eine heiße Wärmflasche stellen.

Danach Salz, Eigelb, Zucker, geschmolzene abgekühlte Butter, Rest der noch warmen Milch, Mandeln (in eine Tüte geben, diese etwas kneten und damit die Mandelblättchen noch weiter zerkleinern) und die abgeriebene Zitronenschale in die Schüssel dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Hier gilt wirklich: Kneten, kneten, kneten - bis die

Zubereitung

Handgelenke schlapp machen und der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Das ist das Geheimnis von locker-leichtem Hefeteig. Den Teig zum Gehen in der Schüssel abgedeckt warmstellen (erneut 15 - 20 Min.).

Anschließend kurz durchkneten, dann drei gleich starke Rollen zu einem Zopf flechten und die Enden jeweils zusammendrücken. Auf dem eingefetteten Backblech nochmals kurz zum Gehen warmstellen.

Dann mit Eiweiß oder Milch bestreichen und bei 170-175 Grad ca. 45 Minuten goldbraun backen. Mit dem Holzstäbchen testen, ob der Mandelzopf schon fertig ist. Es darf kein klebriger Teig mehr am Stäbchen hängenbleiben.

Puderrucker mit etwas Wasser und einem Schuss Zitrone anrühren und den Mandelzopf damit bestreichen.