

Walnuss-Marzipanzopf



1. Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten.
2. Die Füllung zu einer bindigen Masse verarbeiten.
3. Teiglinge nach der Teigruhe zu 300 g abwägen und auf 30cm x 10cm ausrollen. Mit großer Lochtülle 180 g Walnuss-Marzipanfüllung aufdressieren und zu einem gefüllten Einstrangzopf formen. Nach einer Zwischengare bei ca. 220° C ca. 35-40 Min. backen.
4. Nach dem Backen mit Glanzlösung abstreichen.

Zutaten:

Teig

- 1000 g Weizenmehl Type 550
- 120 g Backmargarine
- 100 g Zucker

- 10 g Malzbackmittel
- 70 g Hefe
- 15 g Salz
- 100 g Vollei
- 350 ml Milch
- 1765 g Teig

Füllung

- 500 g Marzipanrohmasse
- 400 g fein gemahlende kalifornische Walnusskerne
- 100 ml Milch
- 50-100 g Vollei