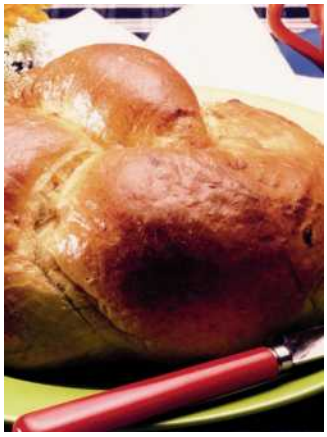

Walnuss-Marzipanzopf

Zubereitung:

1. Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten.

2. Die Füllung zu einer bindigen Masse verarbeiten.

3. Teiglinge nach der Teigruhe zu 300 g abwiegen 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 Grad ca. 35-40 Min. backen.

4. Nach dem Backen mit Glanzlösung abstreichen.

Zutaten für 1 Portionen :

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