

[Marzipanzopf](#)

Hallo!

Für das Wochenende habe ich einen Marzipanzopf gebacken. Es ist ein Germteig, gefüllt mit Marzipan und Nüssen. Das Marzipan ist noch von der Weihnachtsbäckerei übergeblieben und musste verbraucht werden. Kuchen und Gebäck aus Germteig ist bei meiner Familie immer beliebt. Viele finden Germteig ist schwierig zu machen oder es dauert so lange – stimmt nicht. Mit diesem Rezept beweise ich Euch das Gegenteil.

Marzipanzopf

Zutaten:

500 g Mehl
30 g frische Germ (Hefe)
250 ml lauwarme Milch
80 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz

Füllung:

200 g Marzipan
2 Eiweiß
2 EL Zucker
150 g geriebene Mandeln

Topping:

8 EL Staubzucker
1 EL Zitronensaft
2 -3 EL Wasser

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung eindrücken. Germ hineinbröseln und mit Milch und etwas Mehl verrühren. Germvorteig zugedeckt im warmen Wasserbad zirka 15 Minuten gehen lassen.

Butter zerlassen und mit Zucker, Salz und dem gesamten Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt zirka 15-20 Minuten gehen lassen. Nochmals kurz abschlagen und nochmals 10-15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit dem Eiweiß in eine Schüssel geben. Zucker zugeben und alles mit dem Mixer fein verrühren. Eventuell muss man ein bißchen mit einem Löffel nachhelfen, da sich das Marzipan

schwer mixen lässt und sonst klumpig bleibt. Mandeln unterheben. Eventuell 1-2 EL Rum begeben (fällt bei mir aufgrund der Kinder weg).

Teig auf einer bemehlten Ausrollmatte zirka 50×40 cm ausrollen. Mit der Füllung bestreichen und längsseits aufrollen. Rolle der Länge nach halbieren. Wobei die ersten 10 cm zusammenbleiben sollen und somit nicht durchgeschnitten werden. Jeweils einen Teigstrang über den anderen legen und so einen Zopf flechten. Die aufgeschnittene Seite sollte immer nach oben zeigen. So hat man ein schönes Muster.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zudecken und 15 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 180° C vorheizen und den Zopf auf mittlerer Schiene zirka 35 – 40 Minuten backen. Sollte der Zopf an der Oberfläche schon vor Ablauf der Zeit braun sein, mit einer Alufolie abdecken.

Für das Topping Staubzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Den noch heißen Zopf damit bestreichen.

Der Marzipanzopf passt nicht nur für den Sonntagskaffee sondern auch mal für ein süßes Frühstück.

Ich kann mich noch gut erinnern, dass es bei meiner Oma oft einen Germstriezel zum Frühstück gab. Mein Opa hat diesen dann immer in den Kaffee getunkt und gegessen. Gewisse Kindheitserinnerungen bleiben einem immer und ewig erhalten – schön.

Also durchstöbert schnell Euren Vorratsschrank. Vielleicht ist Euch ja auch Marzipan übergeblieben.