

Mohn-/Marzipankranz mit Topping aus gebrannten Walnüssen

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Typ 550
200 ml Milch
1 Ei
1 TL Salz
½ TL Vanilleextrakt
80 g Zucker
20 g Hefe
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(einfach weglassen, wenn keiner vorhanden)
80 g weiche Butter

Füllung:

Fertige Mohnmasse (Beutel à 100 g)
Geröstete gehackte Haselnüsse
Marzipanrohmasse

Topping: Zuckerguss aus 150 g Puderzucker
und 20 g Zitronensaft, gebrannte Walnüsse



Zubereitung:

Hefe, Milch, LM und Zucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Ei, Salz, Vanilleextrakt zufügen und verrühren (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe). Die Butter zufügen und in ca. 2 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 30-60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Den Hefeteig mit Hilfe des Teigrollers zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm ausrollen. Die Mohnmasse mit dem Alles auf einen Streich auf der Teigplatte verstreichen. Nüsse darüber verteilen und Marzipan mit der Microplane groben Reibe darüber reiben.

Den Teig von der langen Seite her straff aufrollen, so dass eine lange Rolle entsteht. Nun mit dem Nylonmesser in der Mitte der Rolle ansetzen und durchschneiden. Die beiden Teile öffnen und übereinanderlegen, so daß die Hälfte des Zopfes entsteht. Mit der anderen Seite genau so verfahren. Den Zopf in die runde Ofenhexe legen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25. Min. auf Sichtkontakt backen. In der Zwischenzeit den Guss vorbereiten und auf den noch heißen Zopf geben. Mit gebrannten Walnüssen (ich hatte welche von jacob's) toppen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Alles auf einen Streich, Microplane grobe Reibe, runde Ofenhexe, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN