Pistazienzopf im Hufeisen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Hefeteig:
350 g Mehl
20 g Hefe
175 g Milch
40 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Fl. Bittermandelaroma
1 Ei
40 g Öl

Füllung:
50 g Pistazien
75 g Marzipanrohmasse
50 g Butter
1 Ei
2 P. Vanillezucker

Zubereitungszeit: 50min
Backzeit: 40min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 190°C
Umluft: 190°C

Zubereitung:

Hefeteig:
Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Übrige Zutaten in den Schlagkessel abwiegen, die Hefemischung zugeben und alles solange verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
Teig ca 1/2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nochmals gut durchkneten, auf der Arbeitsunterlage ausrollen (25X45 cm).
Füllung:
Pistazien mahlen.
Marzipanrohmasse mit Butter schaumig schlagen, Ei, Vanillezucker und Pistazien unterrühren.
Masse auf den ausgerollten Hefetig streichen und aufrollen. Die Rolle der Länge nach aufschneiden und die beiden Stränge umeinanderwickeln.
Hufeisen und Dauerbackunterlage auf den Thermo-Star stellen und den Zopf hineinlegen. 1/2 Std. gehen lassen und mit etwas Milch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca 40 Min. backen