

# Zucker & Zimt-Zopf

## Zutaten:

- 30 g Hefe
- ca. 125 ml lauwarme Milch
- 40 g Zucker
- 400 g Mehl
- 40 g Butter
- 250 g Klobsteig( für gekochte Klöße aus dem Kühlregal)
  
- Zucker-Zimt-Mischung
- 50 g Mandelplättchen

## Zubereitung:

Mehl in den Schlagkessel sieben und eine Mulde eindrücken. Aus Hefe, Milch und einem Teelöffel Zucker einen Vorteig in der Schüssel herstellen. Zerlassene Butter und zimmerwarmen Klobsteig hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig zwischen zwei Dauerbackunterlagen auf Foliengröße ausrollen. Obere Folie abziehen und den Teig mit Zucker-Zimt- Mischung und Mandelplättchen bestreuen. Den Teig auf der Längsseite mit Hilfe der Folie aufrollen und der Länge nach halbieren. Die entstandenen Stränge verdrehen und eine Stollenform darum stellen. Den Zopf gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Unter-Oberhitze 200°C oder Heißluft 180°C. Nach der halben Backzeit kann man die Stollenform entfernen.