Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Rosinen-Mandel-Zopf

Kuchen & Gebäck | Jause | Kuchen | Ostern | Österreichisch | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●●○

Für den Germteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Crème fraîche, Milch und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Rosinen und Mandeln kurz unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und in drei Teile teilen. Die Teilstücke zu ca. 35 cm langen Rollen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Zopf flechten; die Enden aneinander drücken.
Zum Bestreichen Dotter mit Milch versprudeln und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf ca. 15 Minuten gehen lassen.
Das Blech in die untere Hälfte des auf 160 °C Umluft (Ober-/Unterhitze: 180°C) vorgeheizten Rohres schieben und ca. 35 Minuten backen.

Zutaten

- Zutaten für
- ca. 20 Stück:
- Germteig:
- 370 g glattes Mehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Germ
- 50 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1/2 Röhrchen Dr. Oetker Aroma
- Butter-Vanille
- 150 g Crème fraîche
- 100 ml warme Milch
- 50 g Butter
- 200 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- Zum Bestreichen:
- 1 Dotter
- 1 EL Milch