

Mandel-Clementinen-Zopf



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1¾ Stunden
 KÜHL STELLEN/TIEFKÜHLEN/
 AUFGEHEN LASSEN: ca. 6½ Stunden
 BACKEN: ca. 35 Minuten

Für ca. 12 Stück, ergibt ca. 1,4 kg Teig,
 davon wird für den Zopf nur 1/3 benötigt,
 siehe Tipps

Backpapier für das Blech

TEIG

600 g Mehl
 1¼ TL Salz
 50 g Zucker
 20 g Hefe, zerbröckelt
 Ca. 3 dl Milch, lauwarm
 1 Ei
 60 g Butter, weich

300 g Butter

FÜLLUNG

150 g geschälte, gemahlene Mandeln
 8 Würfelzucker
 4 Bio-Clementinen
 90 g Zucker

1 Eigelb, mit je 1 TL Zucker und Rahm
 gemischt, zum Bestreichen

GLASUR

50 g Puderzucker
 1–2 EL Clementinen-Saft

FÜLLUNG

Mandeln in einem leistungsstarken Mixer oder Cutter sehr fein mahlen, in eine Pfanne geben.

ZUBEREITUNG

TEIG

Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Ei verrühren, in die Mulde giessen. Butter dazugeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zu einem ca. 5 cm dicken Quadrat formen, in Folie gepackt im Kühlschrank 3–5 Stunden ruhen lassen.

VERARBEITEN

Butter 30 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Gabel kurz bearbeiten. Zwischen 2 Backpapiere legen. Backpapier so falten, dass ein Quadrat von 22x22 cm entsteht. Butterplatte wenden. Butter auswallen, bis das Backpapier-Quadrat ganz ausgefüllt ist. Butterplatte 20 Minuten kühl stellen. Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von 30x30 cm auswallen. Überschüssiges Mehl wegpinseln. Butterplatte diagonal mittig auf den Teig legen. Alle 4 Teigecken wie bei einem Briefumschlag auf die Butterplatte legen. 1. Tour: Teig ca. 8 mm dick rechteckig auswallen. Eine Seite bis zur Mitte hin falten, Mehl wegpinseln. Die gegenüberliegende Seite darauflegen, sodass 3 Schichten entstehen. 2. Tour: Teig wieder 8 mm dick rechteckig auswallen, Faltvorgang wiederholen, mit Wallholz gut andrücken. In Folie oder Backpapier gepackt 30–45 Minuten tiefkühlen. 3. Tour: Vorgang wiederholen. Den fertigen Teig vor der Weiterverarbeitung 1 Stunde tiefkühlen.

Würfelsucker an der Schale der Clementinen reiben, bis sie sich rundum orange gefärbt und mit Saft vollgesogen haben, zu den Mandeln geben. Saft von ca. 3 Clementinen auspressen. 1,25 dl Saft mit restlichem Zucker zu den Mandeln geben. Übrigen Saft für die Glasur beiseitestellen. Füllung aufkochen, unter Rühren 4–5 Minuten zu einer dicken, streichfähigen Masse einkochen. Auskühlen lassen.

FORMEN

Teig dritteln, siehe Tipp. Auf wenig Mehl direkt auf Backpapier zu einem Rechteck von ca. 35×25 cm auswallen. Füllung auf der Mitte des Teiges verteilen. Beidseits der Füllung schräg 2 cm breite Streifen einschneiden. Streifen abwechslungsweise von links und rechts in der Mitte überlappend über die Füllung legen. Zopf mitsamt Backpapier auf ein Blech ziehen, zugedeckt 15–30 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bestreichen, dabei nicht über die Schnittkanten streichen.

BACKEN

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.

GLASUR Beide Zutaten zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, Zopf damit bestreichen.

www.lemenu.ch