

# Osterzopf mit Marzipan und Aprikosen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Das nächste Osterfest kommt bestimmt, hier ein toller Osterzopf

## Zutaten

- Für den Hefeteig:
- 500 g Mehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 75 g Butter
- ¼ l + 3 El lauwarme Milch
- Für die Füllung:
- 400 g Marzipan
- 200 g weiche, softige Aprikosen
- 2 Eiweiß
- 1 Eigelb mit etwas Sahne zum Einstreichen
- 30 - 40 g Pistazien, gehackt
- 1 El Aprikosenkonfitüre
- Puderzucker oder Hagelzucker zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

### Schritt2

An einem warmen Ort, das gesiebte Mehl mit einer Prise Salz, der zerbröckelten Hefe und etwas warmer Milch in der Mitte, zu einem kleinen Vorteig ansetzen. Mit einem Küchentuch abgedeckt zunächst 20 - 30 min. aufgehen lassen.

### **Schritt3**

Danach die restliche Milch mit der Butter lauwarm erwärmen und zum Mehl geben, nur leicht verrühren.

### **Schritt4**

Den Zucker mit dem Vanillezucker dazu geben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.

### **Schritt5**

Erneut, abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat.

### **Schritt6**

Die Füllung:

### **Schritt7**

Die Aprikosen und das Marzipan in kleine Würfel schneiden. Das Eiweiß zum Marzipan geben und mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren, die Aprikosen untermischen.

### **Schritt8**

### **Schritt9**

Der Zopf:

### **Schritt10**

Den Teig nach dem Aufgehen noch einmal gut durchwirken und auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 42 x 36 cm ausrollen, in 3 gleichmäßig breite Streifen schneiden.

### **Schritt11**

Darauf die Marzipan - Aprikosenmasse streichen, ca. 1 - 2 cm vom Rand freilassen. Zunächst von der Längsseite aufrollen und dann die Streifen ganz locker flechten. Auf ein gefettetes, gemehltes Backblech legen, noch einmal ca. 20 - 30 min. abgedeckt aufgehen lassen.

### **Schritt12**

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 min. bei 200° C Umluft backen, 10 min. vor Backzeit Ende den Zopf mit der Eigelb - Sahnemischung gleichmäßig einstreichen. Danach bei ausgeschaltetem Ofen 5 min. ruhen lassen

### **Schritt13**

Erneut mit der erwärmten Aprikosenkonfitüre einstreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen und Puderzucker darüber geben.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/osterzopf-mit-marzipan-und-aprikosen/>