

Schokolade Marzipan Mohnzopf

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

Dr. Oetker Trockenhefe
1 dl Vollrahm lauwarm
250 g Zopfmehl
1 TL Salz
1 EL Zucker
1 Ei
2 EL Butter oder Margarine,
weich

Für die Füllung:

100 g Mohn, gemahlen
1 Pck. Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
2 Pck. Dr. Oetker Marzipan

1 Für den Teig:

Trockenhefe im lauwarmen Rahm auflösen. **Achtung!** Der Rahm darf maximal 38°C warm sein, da sonst die Hefe zerstört werden könnte.

2 Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mit der Rahm-Hefe Mischung, 1 Ei und 2 EL weicher Butter ca.10-15 Minuten auf mittlerer Stufe mit dem Knethaken der Küchenmaschine kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist.

3 Den Teig zugedeckt ca.1.5 Std. aufgehen lassen.

4 Vorheizen:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

5 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen.

- ⑥ **Für die Füllung:**
Marzipan in kleine Würfel brechen/zupfen und mit der Zartbitter Raspelschokolade und dem Mohn auf dem Teig verteilen.
- ⑦ Den Teig von der Längsseite aufrollen und der Länge nach halbieren.
- ⑧ Die beiden Teigstränge umeinanderschlingen und auf dem Backblech vorsichtig zu einem Kranz legen.
- ⑨ **Backen:**
Den Teigzopf bei 170 Grad für ca. 40 Min. backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 40 Minuten