

Hefezopf mit Aprikosen – Marzipan – Füllung

Weicher Hefeteig, saftig gefüllt mit einer süß – aromatischen Mischung aus Aprikosen und Marzipan!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für den Teig:

- 1/2 Würfel frische Hefe
- 140ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
- 220g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
- 30g Tapiokastärke oder Kartoffelmehl
- 40g Zucker
- 30g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
- 1 Ei
- 1 P. Vanillezucker
- 1 TL Rum
- 1 TL Flohsamenschalenpulver
- 1 gestrichener TL Xanthan

Für die Füllung:

- 100g getrocknete Soft – Aprikosen
- 100g Marzipanrohmasse
- 4 EL Sahne (ggf. laktosefrei)
- 1 EL Aprikosenkonfitüre

Sahne (ggf. laktosefrei) zum Bestreichen

1. Die Aprikosen fein schneiden. Aprikosenwürfelchen, Marzipan, Sahne und Konfitüre mit dem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren. Beiseitestellen.

2. Den Hefeteig zubereiten. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Alle trockenen Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und vermischen. Ei, Hefemilch, Rum und Butter zum Mehlgemisch geben und mit einem Kochlöffel oder einem Rührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig soll weich, aber dennoch gut formbar sein. Nach Bedarf mit Milch oder Mehl regulieren. Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 25 x 35 cm ausrollen. Mit der Aprikosen-Marzipan-Füllung gleichmäßig bestreichen.

3. Den Teig von der Längsseite her zusammenrollen und bis auf 3 cm längs durchschneiden. Die beiden Hälften mit den Schnittflächen nach oben miteinander verschlingen. Den Hefezopf vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Sahne bestreichen und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig einen pflanzlichen Milchersatz auf Soja-, Nuss- oder Reismilchbasis verwenden. Pflanzenmargarine anstatt Butter. Für die Füllung, Sahneersatz auf Mandel-, Soja- oder Kokosbasis anstatt Sahne verwenden.



Fotografien nachfolgend: <http://www.schmidtlein.de/>



