Artikel vom 03.12.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 23:52 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mandelzopf

Mandelzopf



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 2 Kastenformen):

Teig:

600 g Mehl + etwas zur Verarbeitung

140 g Zucker

225 ml Milch

120 g Butter

1 Würfel Hefe

Füllung

150 g gemahlene Mandeln

1 EL Vanilleextrakt

80 g Butter

5 EL brauner Zucker

Zubereitung:

Die Butter für den Teig schmelzen, mit 1 EL Zucker und der Milch verrühren und die Hefe darin auflösen. Achtung: Dafür sollte die Masse nicht heiß sondern nur warm sein! Mit dem restlichen Zucker und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten und diesen circa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Für die Füllung die Butter schmelzen, mit den Mandeln und dem Vanilleextrakt vermengen. Den Teig wenn er auf das doppelte aufgegangen ist auf der Arbeitsfläche gegebenenfalls mit etwas Mehl möglichst rechteckig auf circa 4 mm Dicke ausrollen. Auf dem Rechteck die Mandelmasse verteilen, dabei an der kurzen Seite nicht ganz bis zum Rand gehen. Dann den Zucker darüberstreuen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, die Teigrolle fest andrücken und dann mit einem scharfen Messer längs fast bis zum Ende halbieren. Die Teighälften mit den Schnittkanten nach oben umeinanderwickeln und das lose Ende festdrücken. Dann den geflochtenen Teigstrang in der Mitte halbieren und wiederum die losen Enden festdrücken. Dann je einen Teigstrang in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, so dass die sich aufblätternden Schnittkanten nach oben zeigen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Umluft 25 Minuten backen. Sollte der Teig zu dunkel werden, oben mit Backpapier abdecken.

Kathrin Fries