

Mandel-Frühstückszopf mit Blaubeeren

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

Für den Hefeteig:

125 g Butter
500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
150 ml Milch
150 g Zucker
1 Ei (M)
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g gemahlene Mandeln

Für die Blaubeeren:

200 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
50 g gemahlene Mandeln
60 g brauner Zucker

Außerdem:

1 EL gesüßte Kondensmilch
1 EL Milch
30 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hinein bröckeln. Milch erwärmen. Über die Hefe gießen und 1 TL Zucker zugeben. Alles mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, Ei, Vanillinzucker, Butter und Mandeln zum Hefevorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Angetaute Blaubeeren mit Mandeln und Zucker mischen.
4. Hefeteig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 60 x 40 cm) ausrollen. Einmal quer durchschneiden. Die Blaubeeren an der Längsseite mit etwa 3 cm Abstand als Streifen darauf verteilen. Dann den Hefeteig von der Längsseite her aufrollen. Die Enden gut zusammendrücken. Beide Teigrollen zu einem Zopf schlingen. Nochmals die Enden zusammendrücken.
5. Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 10-15 Minuten gehen lassen. Kondensmilch mit Milch verrühren. Teig damit bepinseln und mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Gehzeit

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 226 kcal / 944 kJ
Fett: 10,4 g
Kohlenhydrate: 28 g
Eiweiß: 4,9 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

