

Russenzopf mit Mandelfüllung

Zutaten

(Für Cake-Form von 10 x 23 cm)

Teig

- 250 g Weissmehl
- 40 g Zucker
- 1/3 TL Salz
- 1 EL Trockenhefe
- Zitronenabrieb
- 1 Ei, verquirlt
- 60 – 80 ml Wasser
- 70 g Butter, weich und in Würfel geschnitten
- wenig Sonnenblumenöl zum Ausstreichen der Cake-Form

Füllung

- 200 Mandeln, geschält
- 120 g Puderzucker
- nach Belieben Zitronen- und Orangenabrieb
- ½ TL Orangenblütenwasser
- ca. 6 EL Rahm
- 1 Handvoll grüne Pistazien, grob gehackt
- 1 Handvoll Cranberries, grob gehackt

Zuckersirup

- 65 g Zucker
- 40 ml Wasser

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Hefe und Zitronenabrieb gut mischen. Das Wasser und das verquirlte Ei dazugeben und in der Küchenmaschine oder von Hand gut verkneten. Portionenweise die kleinen Butterwürfel untermischen und zu einem gleichmässigen, glänzenden Teig verkneten.

Den Teig in eine Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie gut verschliessen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Mandeln in der Küchenmaschine oder im Cutter ganz fein mahlen, bis die Mandelmasse leicht ölig wird. Den Puderzucker dazugeben und zu einer Paste verkneten. Die Paste mit dem Orangenblütenwasser und dem Zitronen- und Orangenabrieb parfümieren. Den Rahm zur Mandelmasse geben, gut verrühren, bis die Mandelmasse einigermassen streichfähig ist. Die Pistazien und die Cranberries untermischen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rechteckig (36 x 23 cm) auswallen. Die Füllung gleichmässig auf dem ausgewallten Teig verteilen. An den Rändern ca. 1,5 cm freilassen. Da die Füllung sehr klebrig ist, geht das Verteilen der Füllung am besten mit leicht benetzten Händen.

Den Teig von der schmalen Seite her wie eine Roulade aufrollen. Das Ende des Teig-rechtecks mit Wasser bepinseln und die Roulade gut verschliessen. Die beiden Enden der Roulade leicht zusammendrücken und verschliessen. Die Teig-Roulade längs in zwei Stücke schneiden. Die beiden Hälften dann miteinander verschlingen und in die mit Sonnenblumenöl ausgestrichene und mit einem Backpapier belegte Cake-Form heben. Den Russenzopf für etwa 30 Minuten in den auf knapp 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

In einer kleinen Pfanne den Zucker mit Wasser zu Sirup aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker ganz aufgelöst hat und der Sirup sprudelt. Den Sirup ein wenig abkühlen lassen.

Den Russenzopf aus dem Ofen nehmen noch heiss mit Zuckersirup bestreichen.

Den Russenzopf erst aus der Cake-Form nehmen, wenn er etwas abgekühlt ist.