

Marcipános-mazsolás copf

Kelt tésztás finomság marcipánnal

kb. 12 darab



Kis gyakorlat szükséges

● up to 60 Min.



1 Előkészítés:

A kimért mazsolát a rum aromába áztatjuk. A tejet felmelegítjük, és felolvasztjuk benne a margarint. Ha szeletelt mandulát használunk, akkor kézzel kisebb darabokra törjük és félretesszük

Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

150 ml tej

50 g Rama margarin

350 g tönkölybúzaliszt

1 tasak Dr. Oetker Instant Élesztő

50 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor

2 db tojássárgája (M-es)

Töltelékhez:

1 csomag Dr. Oetker Lübecki

Marcipánmassza

75 g cukor

2 db tojásfehérje (M-es)

100 g szeletelt mandula (vagy durvára aprított)

80 g mazsola

2 tk. Dr. Oetker Rum Aroma

Kenéshez:

kb. 2 ek. tej

2 Elkészítés:

Tészta:

A lisztet keverőtálban alaposan elkeverjük az élesztővel. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és a tej-zsíradék keveréket. Az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton kb. 5 perc alatt sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarva meleg helyen kelni hagyjuk, míg láthatóan nagyobb nem lesz (kb. 45-50 perc). A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, és a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

Töltelék:

A marcipánmasszát apró darabokra csipkedjük, magasfalú keverőtálba tesszük, hozzáadjuk a cukrot és a tojásfehérjét, és konyhai robotgéppel (habverő) sima masszává keverjük. A megkelt tésztát enyhén lisztezett munkafelületen téglalap (kb. 40x30 cm) alakúra nyújtjuk. Elkenjük rajta a marcipánmasszát úgy, hogy a hosszanti oldalakon kb. 1 cm-t szabadon hagyunk. Rászórjuk a mandulát, és elosztjuk rajta a rumos mazsolát. A tésztát a hosszanti oldalától kezdve feltekerjük. A hengert a hajtással lefelé a tepsibe fektetjük, és a végeit összenyomkodjuk. Ollóval egymástól kb. 3-4 cm távolságra ferdén annyira belevágunk a hengerbe (1. kép), majdnem át is vágjuk.



A keletkezett szeleteket felváltva a jobb, majd bal oldalra kihajtjuk (2. kép). A tésztát tejjel megkenjük, és további 20 percig meleg helyen kelesztjük. A tepsit a sütő alsó részébe toljuk és a süteményt aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 25-30 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A copfot sütőpapírral együtt rácsra húzzuk, hagyjuk kihűlni, vagy langyosan tálaljuk.

