



Hefebrot mit Marzipan-Schokofüllung



Zeit gesamt
🕒 3h 30min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Marzipanrohmasse	100 g
Schlagsahne	6 EL
Haselnusskerne, ganz	4 EL
Mandeln, gehobelt	4 EL
Nuss-Nougat-Creme	100 g
Öl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Inzwischen Marzipan fein zerbröseln und in einer Schüssel mit Sahne pürieren. Haselnüsse grob hacken.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig in 2 Portionen teilen und auf einer bemehlten Fläche jeweils zu einem Rechteck flach ausrollen. Ein Rechteck mit Marzipanmasse bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Anderes Rechteck mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit Haselnüsse bestreuen.
4. Rechtecke aufeinanderlegen und in ca. 10 cm dicke Streifen schneiden. Streifen aufeinanderstapeln und in eine gefettete Kastenform setzen. Dabei die letzten Streifen mit der Füllung nach innen drehen. Teig nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
5. Ei trennen und Eigelb verquirlen. Hefebrot damit bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Hefebrot mit Marzipan-Schokofüllung lauwarm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	315 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g