Himbeer Marzipan Schleife

Von Kuchenfee

Diese Hefeteig Schleife habe ich allen Brustkrebs Kämpfern und Survivorn gewidmet. <3 #noonefightsalone



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

- **600 g** Mehl
- **80 g** Zucker
- **250 g** Milch
  warm
- **1 Würfel** Hefe
  frisch
- **1 TL** Salz
- **2 x** Eigelb
- **80 g** Butter
  weich

FÜLLUNG

- **250 g** Marzipanrohmasse
- **50 g** Zucker
- **2 x** Eiweiß
- **1-2 EL** Himbeermarmelade
- frische HImbeern
  nach bedarf

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

01 Eine Kuhle ins Mehl formen und die Hefe rein bröseln, mit etwas Zucker berieseln und mit der warmen Milch bedecken. 10 Minuten stehen lassen.

02 Die restlichen Zutaten dazu geben und den Teig für 10 Minuten in der Maschine, bei kleinster Geschwindigkeit kneten lassen.

03 Abgedeckt ca. 1h ruhen lassen.

04 Marzipanrohmasse mit grober Reibe reiben und in einer Schüssel mit einem Eiweiß verrühren. Dieser Schritt braucht etwas Geduld und einen stabilen Schneebesen. Wenn eine feste Paste entsteht, das zweite Eiweiß einrühren und zum Schluss den Zucker dazu geben.

05 Den Teig zusammen drücken und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck formen. Ich habe den Teig auf die Größe eines Backbleches geformt.

06 Die Marzipanmasse auf dem Teig verteilen. Die Marmelade darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite aufrollen. Mit einem Messer der langen Seite nach durch schneiden. Die beiden Häften gegeneinander drehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

07 Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und sobald er auf Temperatur ist, die Schleife auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen.

08 Nach Bedarf mit aufgekochter Konfitüre glasieren oder Puderzucker bestäuben ????