



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 07.11.2025

Hefezopf mit Maronenfüllung

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Hefeteig:

170 g Weizenmehl (Type 550)
20 g Zucker
etwas Salz
20 g zimmerwarme Butter
12 g Hefe
90 g kalte Milch

Für die Maronencreme:

80 g geschälte, gegarte Maronen (Vakuumpack)
80 g Milch
1 Eiweiß (Größe M)
50 g gemahlene Mandeln
3 EL Biskuitbrösel (z.B. Biskuitboden oder Löffelbiskuit)
2 EL Zucker
1 TL Back-Kakao

Zum Dekorieren:

150 g Aprikosenkonfitüre
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

Kastenkuchenform (ca. 26 x 11 cm)
Weiche Butter oder Backpapier für die Form
Teigrolle/ Rollholz

Zubereitung:

1. **Für den Hefeteig** das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Zucker, 1/2 TL Salz, Butter, Hefe und Milch zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf erster Stufe 2 Minuten mischen und auf zweiter Stufe 6 Minuten zu einem glatten Hefeteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen **für die Maronencreme** die Maronen und die Milch in einen kleinen Topf geben, aufkochen, von der Kochstelle nehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. Das Eiweiß zugeben und mit einem Silikonschaber unterrühren.
4. Die Mandeln, Brösel, Zucker und Kakao in eine Schüssel geben und mischen. Die Mischung mit dem Silikonschaber sorgfältig unter die Maronenmasse rühren.
5. Eine Kastenkuchenform (ca. 26 x 11 cm) fetten und oder mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig mit einem Rollholz zu einem gleichmäßigen Rechteck (ca. 30 x 32 cm) ausrollen, mit der Maronencreme bestreichen und zu einem gleichmäßigen Strang aufrollen.
7. Den Strang der Länge nach mittig durchschneiden. Beide Hälften zu einem Zopf verschlingen, in die vorbereitete Kastenform legen und den Zopf etwa 20 Minuten gehen lassen.
8. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Den Zopf im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.
10. Den Hefezopf in der Form auf einem Gitter kurz abkühlen lassen.
11. Inzwischen **zum Bestreichen** die Aprikosenkonfitüre in einen kleinen Topf geben und erhitzen.
12. Den Hefezopf vorsichtig aus der Form lösen und auf das Gitter setzen. Die Oberseite mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und den Zopf ganz auskühlen lassen.