

# Weihnachten Backen Rezepte

## Orangen Marzipan Zöpfchen

Anzahl: 12 Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Ohne Ei, Plätzchen, Kekse, Advent

---

		Für Die Füllung	
200 g	Marzipanrohmasse	1/2	Unbehandelte Orange
50 g	Butter		-Schale
	-weich		-davon, oder
2	Essl. Orangenmarmelade		-Orangenschalenpulver
		Für Den Teig	
150 g	Speisequark	300 g	Weizenmehl
6	Essl. Milch	1	Pk. Backpulver
6	Essl. Speiseöl		Eiweiss
75 g	Zucker		-verschlagen
1	Pk. Vanillinzucker	1	Eigelb
	Salz	1	Essl. Milch
		Für Den Guss	
100 g	Puderzucker gesiebt	3	Essl. Orangensaft

---

Für die Füllung Marzipanrohmasse mit weicher Butter, Orangenmarmelade und Orangen Schale verrühren. Für den Teig Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren und den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig zu einem Rechteck von etwa 36 x 48 cm ausrollen und in etwa 12 x 12 cm grosse Quadrate schneiden. Jeweils etwas von der Füllung auf eine Hälfte der Teigquadrate streichen, dabei immer einen 1/2-1 cm breiten Rand freilassen. Die Teigränder mit verschlagenem Eiweiss bestreichen, jeweils die unbestrichene Teighälfte über die Füllung klappen, leicht andrücken und jedes Teigstück zweimal längs bis etwa 1 cm unter den oberen Rand durchschneiden. Die 3 zusammenhängenden Teigstreifen zu Zöpfen flechten und die Enden etwas festdrücken. Die Teigzöpfe auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigzöpfe damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad etwa 15 - 20 Minuten backen. Für den Guss Puderzucker mit Orangensaft verrühren und die Teigzöpfe sofort nach dem Backen damit bestreichen.