

# GEBRANNT MANDEL ZOPF / CANDIED ALMONDS CHALLAH

Backblech mit Backpapier / Baking sheet with parchment paper

<p><b>Zutaten Hefeteig</b></p> <p>½ Würfel Hefe (21g) oder 2 Pk Trockenhefe            70g Zucker            1 Pk Vanillezucker            2 EL warmes Wasser            250ml lauwarme Milch            500g Mehl            1 Eigelb            80g geschmolzene Butter            ½ TL Salz            ½ TL Zimt, ½ TL Piment, ½ TL Ingwer</p>	<p><b>Ingredients Dough</b></p> <p>1 oz fresh yeast or 1.5 oz dry yeast            1/3 cup sugar            1 tsp vanilla extract            2 tbsp warm water            1 ¼ cup lukewarm milk            4 cups flour            1 egg yolk            1/3 cup butter, melted            ½ tsp salt            1 ½ tsp allspice</p>
<p><b>Zutaten Füllung</b></p> <p>200g gemahlene Mandeln            50g gemahlene Haselnüsse            50g gehackte Mandeln            250g gebrannte Mandeln, gehackt            2-3 EL Zucker            1 TL Zimt            100g Chocolate Chips            1 TL Vanilleextrakt            5-6 EL Milch            1 Eiweiß</p>	<p><b>Ingredients Filling</b></p> <p>2 cups ground almonds            1/3 cup ground hazlenuts            1/3 cup chopped almonds            1 ½ cup candied almonds, chopped            2-3 tbsp sugar            1 tsp cinnamon            ½ cup chocolate chips            1 tsp vanilla extract            5-6 tbsp milk            1 egg white</p>
<p><b>Zutaten Zuckerguss</b></p> <p>200g Puderzucker            3 EL Wasser            1 EL Haselnusscreme            1 TL Vanilleextrakt            Prise Salz</p>	<p><b>Ingredients Glaze</b></p> <p>1 cup powdered sugar            3 tbsp water            1 tbsp hazlenut spread            1 tsp vanilla extract            pinch of salt</p>

## **Zubereitung** (Trockenhefe mit Mehl mischen – nicht mit feuchten Zutaten)

1. Würfelhefe mit Zucker, Vanillezucker und Wasser mischen
2. alle restlichen Zutaten in eine Schüssel geben (Butter zum Schluss) und verkneten für ca. 5 min
3. eine Schüssel fetten und den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in die Schüssel geben, abdecken und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen (Teig sollte sich einfach grundsätzlich verdoppelt haben)
4. die Zutaten für die Füllung vermischen (wenn zu trocken, füge noch Milch hinzu)
5. rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zum Quadrat und gib die Nussmasse darauf
6. nun zu einer Rolle rollen und die Enden etwas verschließen
7. jetzt längs von links bis zur Hälfte einschneiden und die zwei Stränge nach außen drehen und verzwirbeln (siehe mein Youtube Video) und danach von der rechten Seite längs einschneiden und verzwirbeln – danach etwas zusammen drücken und auf ein Backblech geben
8. abgedeckt für 20 min gehen lassen, anschließend in den kalten Ofen geben und bei 175°C Ober/Unterhitze für 40-45 min backen
9. Zuckerguss Zutaten vermischen und auf den noch warmen Zopf streichen

## **Instructions (mix dry yeast with flour – not with wet ingredients)**

- 1. mix yeast with sugar, vanilla extract and water**
- 2. place all ingredients (butter last) into a bowl and knead for 5 min**
- 3. grease a bowl and flour surface and form dough into a ball, then place dough into greased bowl – cover and let rise for 2 hours in a warm spot (it should basically double in size at the end of the day)**
- 4. mix all ingredients for filling (if too dry, add more milk)**
- 5. roll out dough on a floured surface into a square and spread filling on it**
- 6. roll the dough up, and close ends of roll**
- 7. cut lengthwise from the left into half of the roll (watch my Youtube Video), fold strings to the outside a little and braid – repeat with the right side**
- 8. smush together and place it on a baking sheet with parchment paper, cover and let sit for 20 min**
- 9. place into cold oven at 370° F and bake for 40-45 min**
- 10. mix glaze ingredients and brush over warm challah**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere @lillys\_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Also watch my Youtube Videos.**

**Show me your result on social media:  
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

