

Hefezopf – mein Lieblingsrezept

Zubereitung: 25 min

Ruhezeit: 1,5 Std.

Backzeit: 30 min

Zeit insgesamt: 2 Std. 25 min

Zutaten:

500 g Mehl, 405er

250 ml Milch, lauwarm

50 g Zucker

21 g Hefe, frisch (1/2 Würfel)

75 g Butter, sehr weich

1 TL Salz

1 Ei

1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

Abrieb einer Bio-Zitrone oder Bio-Limette

80 bis 90 g Rosinen

1 Ei zum Bestreichen

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

1 EL Hagelzucker

1 EL Mandelblättchen

Besonderes Werkzeug:

Sieb

Knethaken einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts

Schneebeesen

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Milch in einem separaten Gefäß lauwarm erhitzen und darin den Zucker und die Hefe auflösen lassen. Die geriebene Zitruschale, Vanille und das Ei unterrühren. Dabei kräftig mit einem Schneebeesen rühren, damit sich wirklich alles gut verteilt.

Die Flüssigkeit zum Mehl gießen, die weiche Butter und das Salz hinzugeben. Alles etwa 7 bis 8 min mit den Knethaken durchkneten lassen bis sich der Teig von der Schüssel löst. In der Zwischenzeit die Rosinen in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Anschließend die abgetropften Rosinen zum Teig geben und mitkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. In einem 50 °C erwärmten Ofen um das Doppelte aufgehen lassen. Dies kann etwa 45 bis 60 min dauern. Im Sommer könnt ihr den Ofen an dieser Stelle auslassen und den Teig bei den warmen Temperaturen im Zimmer oder z. B. auf dem Balkon aufgehen lassen. Dies kann dann je nach Temperatur 1,5 bis 2 Stunden dauern.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Nun kommen wir zum Flechten: Ich habe einen 5-Strang Zopf geflochten. Ihr könnt es jedoch ganz nach eurem Belieben flechten. Hier die Vorgehensweise von einem 5-Strang Zopf: Den Teig in 5 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils zu langen Strängen rollen. Alle 5 Stränge nebeneinander legen und an einem Ende so zusammendrücken, dass es nicht mehr auf geht. Anschließend immer den äußersten Strang einer Seite über die zwei daneben liegenden Stränge legen. Dann das gleiche mit der anderen Seite durchführen. Solange flechten bis die Stränge fast aufgebraucht sind. Alle 5 Enden nun

zusammendrücken und ein wenig unter den Zopf legen, sodass man später ein schöneres Ergebnis hat. Den Zopf diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Ein Ei mit etwas Salz und Zucker verquirlen. Salz und Zucker hindert das Ei daran, beim Backen schwarz zu werden. Das Ei mit einem Pinsel auf den Zopf streichen. Nun den Zopf für weitere 30 min im noch leicht warmen Backofen (oder im Sommer bei Zimmertemperatur) gehen lassen. Der Zopf wird sich nun nochmal um einiges vergrößern.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nach der Gehzeit den Zopf nochmals mit Ei bepinseln etwas Hagelzucker und nach Belieben Mandelblättchen darauf streuen.

Dies wandert nun bei mittlerer Schiene für circa 30 min in den Ofen. Sobald der Zopf goldgelb gebacken ist, ist er fertig. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥