

Hefezopf



Das brauchst du:

500 g	Mehl	* Schüssel
250 ml	Milch	* Sieb
70 g	Zucker	* Topf
1	Ei	* Rührgerät oder Pürrierstab
1 TL	Salz	* Backblech mit Backpapier
1/2	Würfel Hefe	
75 g	weiche Butter	
	ungeschwefelte Rosinen	
	Mandeln	

So geht´s:

- Das Mehl wird in eine große Schüssel gesiebt. In einem kleinen Topf wird die
1. Milch lauwarm erhitzt. Zucker zugeben und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
- Die Hefe in der Milch zerbröseln und diese Masse dann zu einer einheitlichen Flüssigkeit verquirlen.
2.
- Diese Masse zum Mehl geben, Ei, Salz und Butter zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Jetzt muss der Teig für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen, bis er sich verdoppelt hat, dafür am besten die Schüssel zudecken.
3.
- Nach der Ruhezeit den Teig nochmal ordentlich durchkneten und evtl. Rosinen zugeben. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Unterlage zu Rollen formen und dann einen Zopf flechten. Den Hefezopf auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben.
4.
- Das Ei verquirlen und jeweils eine Prise Salz und Zucker zugeben und den Hefezopf damit einpinseln. Auf den Hefezopf kann man dann noch ein paar Mandeln streuen.
5.
- Der Hefezopf wird abschließend ca. 45 Minuten bei 175°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen gebacken.
6.

Gesehen: https://www.familienkost.de/rezept_hefezopf.html, 07.01.2020, 11.15 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt