

Hefezopf

—→ 2 Stück ←—



- ⊙ 1000g Mehl
- ⊙ 150g weiche Butter
- ⊙ 1 Würfel Hefe
- ⊙ 1 Prise Salz
- ⊙ 250ml Milch
- ⊙ 3 Eier
- ⊙ 200g Zucker
- ⊙ Hagelzucker

1. Hefe in lauwarmer Milch mit 1 TL Zucker auflösen und mit Mehl, Salz, Butter und dem restlichen Zucker von Hand oder mit der Küchenmaschine etwa 5 - 10 Minuten verkneten.
2. An einem warmen Ort 2 - 3 Stunden gehen lassen.
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, halbieren und aus jeder Hälfte einen Zopf flechten. Dazu die Teighälften zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen, etwas platt drücken und bis wenige Zentimeter vorm Ende in 3 Streifen schneiden. Anschließend einen Zopf flechten.
4. Den Backofen auf 130°C Heißluft vorheizen. Beide Zöpfe auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Hagelzucker bestreuen und 35 - 45 Minuten backen.

Tipp: Ein Zopf kann vor dem Backen eingefroren werden. Dann über Nacht auftauen lassen und morgens fertig backen.