

Hefezopf

Zutaten:

- ☞ 500 g Mehl
- ☞ 1 Würfel Hefe
- ☞ ca. 210 ml Milch
- ☞ 60 g Zucker
- ☞ 2 Eier / von 1 Ei nur das Eiweiß in den Teig, das Eigelb zur Seite stellen zum Bestreichen
- ☞ 60g Butter schmelzen lassen
- ☞ ½ TL Salz

Zubereitungszeit: 20 min

Gehzeit: 80 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung : Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen, Hefe hineinbröseln, Milch und Zucker zufügen und mit etwas Mehl bedecken, 30 Min. gehen lassen. Diese Zeit kann man für einen Kaffee/Tee Pause nutzen :-)

Nun die restlichen Zutaten zufügen & alles zu einem schönen glatten Teig verkneten. Wieder ca. 30 min. gehen lassen. Euch fällt was ein für die Pause ;-)

Den Teig nochmals durchkneten, darf ruhig ein bißchen länger sein, der freut sich. Gutes Muskeltraining, da braucht es keine Mukibude mehr :-), Falls er zu klebrig ist, je nach Größe der Eier, etwas Mehl zugeben.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

In drei gleich große Teile teilen & diese zu Strängen ziehen, einen Zopf flechten & aufs Backblech legen. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen & Mandelstiften oder Blättchen belegen. 30 Min. auf der mittlere Schiene backen.

Achtung: könnte gleich weg sein, frisch schmeckt er nämlich am besten. :-)))