

Hefezopf

Zutaten

500 g Mehl
1/2 Pck Hefe
75 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 Eiweiß
250 ml Sahne, lauwarm
Rosinen nach Bedarf

1 EL Milch
1 Eigelb zum Bestreichen
evtl. gehobelte Mandeln oder Hagelzucker



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.

Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Hefe, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eiern, Eiweiß und der lauwarmen Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit den Knethaken gut zu einem Hefeteig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Rost wie immer so weit unten wie möglich**

Den Teig noch einmal durchkneten (nach Belieben die Rosinen einarbeiten) und in 3 gleiche Portionen teilen. Jede Portion zu einer langen Rolle formen und die drei Rollen zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf den Zauberstein oder Ofenzauberer geben. Das Eigelb mit 1 EL Milch verrühren, den Zopf damit bestreichen. Nach Belieben mit gehobelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. (Der Zopf sollte sich nochmal sichtlich vergrößert haben).

In den Backofen schieben und ca. 35 Minuten backen. Er sollte am Ende gold-braun sein und schön glänzen.

Sofort herausnehmen, vom Stein und mit einem Küchentuch abgedeckt langsam auskühlen lassen.

Tipp:

Hefezopf kann man prima einfrieren! Bei uns gibt es immer eine Hälfte sofort - und die andere kommt in den Gefrierschrank sobald er abgekühlt ist. Bei Bedarf einfach rausnehmen und zugedeckt langsam aufgehen lassen - so schmeckt er nahezu wie frisch gebacken!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

🌐 www.sauguad-und-lecker.de