

Fluffiger Hefezopf

Mit dem fluffigen Hefezopf wird das Frühstück zum Hochgenuss! Feine Crème fraîche gibt dem Rezept den letzten Schliff.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Mehl
0.5 Würfel	Hefe
4 EL	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
2 EL	Milch
120 g	Butter (flüssige)
40 g	Crème fraîche
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für den fluffigen Hefezopf zu Beginn das Mehl in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Die Germ in eine Tasse bröckeln und mit dem Zucker verrühren, in die Mulde geben und mit Mehl bestäuben. Etwa 20 Minuten ruhen lassen, bis das Dampf Risse bekommt.
2. Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Eier und den Dotter in eine Schüssel geben. Milch, Salz, Crème fraîche und die flüssige Butter zufügen. Die Mischung mit dem Mehl und dem Dampf lange und gründlich durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Das Backrohr auf 50 Grad vorheizen. Den Teig zu einem ovalen Laib formen und in drei gleich große Stränge teilen. Diese wie einen Zopf ineinander legen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In den Ofen schieben und dort auf dreifache Größe

aufgehen lassen.

4. Die Temperatur auf 100 Grad Umluft erhöhen und 5 Minuten backen. Schrittweise alle 5 Minuten um 20 Grad erhöhen. Sobald die Temperatur bei 180 Grad liegt, 5 Minuten backen lassen, anschließend auf 220 Grad Unterhitze umstellen und noch 10 Minuten backen lassen.

Tipp

Den fluffigen Hefezopf mit Butter und Marmelade genießen oder mit Staubzucker bestreut zum Kaffee servieren.