Hefezopf

Vor allem in der Osterzeit ist der Hefezopf sehr beliebt. Mit dem leckeren Rezept bleiben noch jede Menge Möglichkeiten, diesen nach Belieben abzuwandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
40 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 ml	Milch (zimmerwarme)
2 Stk.	Eier
60 g	Butter (zimmerwarme)
50 g	Mehl (zum Ausrollen)

Zubereitung

1. Um einen tollen Hefezopf zu backen, benötigt man ein wenig Zeit, da dieser zwischendurch immer wieder mal ruhen muss.

2. Dafür in einer Schüssel das Mehl sieben, für die Hefe, in der Mitte eine tiefe Mulde drücken und diese hinein bröseln. Die Milch in einem kleinen Topf lauwarm machen und dann, mit Zucker, Salz und Ei zu dem Mehl geben und mit einem Handrührgerät sorgfältig kneten.

3. Die warme Butter nun dazugeben und einen Teig herstellen, der nicht mehr klebt. Durch wiederholtes Kneten wird der Teig geschmeidig und löst sich mit der Zeit vom Rand der Schüssel und ist dann perfekt. Nun ein wenig Mehl drüberstreuen und zugedeckt circa 45 Minuten gehen lassen. Wichtig ist, dass der Teig keinen Zug abbekommt.

4. Je nachdem wie geübt man ist, den Teig nach dem Gehen in zwei oder drei Stränge teilen. Diese sollten gleich lang sein. Nun daraus einen Zopf flechten. Den gerade

heruntergeflochtenen Zopf auf ein Backblech legen, dass zuvor mit Backpapier belegt wurde.

5. Damit der Hefezopf oben schön braun wird diesen mit Wasser bestreichen. Wenn man Milch oder Eigelb nimmt, wird der Zopf dunkler. Den Zopf nun abermals 30 Minuten ruhen lassen.

6. Ungefähr nach 20 Minuten den Backofen auf 180°C vorheizen. Nach der Ruhezeit den Zopf 30 – 45 Minuten lang backen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Der Hefezopf schmeckt auch mit Mandelsplitter oder gemahlenen Pistazien sehr lecker. Besonders zu Ostern kann er als Nest für den Osterhasen oder die Eier genutzt werden, aber auch zu allen anderen Jahreszeiten schmeckt der Hefezopf einfach köstlich.