



# SÜSSER HEFEZOPF

DAS GRUNDREZEPT

## DIE ZUTATEN

500 g Weizenmehl, Typ 405  
1/2 Würfel Hefe  
50 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
50 g Butter  
270 ml Milch  
1 Eigelb  
1 EL Milch

Optional  
150 g Rosinen  
100 ml Saft deiner Wahl  
Mandelblättchen  
Hagelzucker

## DIE ZUBEREITUNG

1. Mit Rosinen: Lege deine Rosinen in Saft ein.
2. Vermische in einer kleinen Schüssel den zerbröselten Hefewürfel mit Zucker, stelle beides zur Seite und warte, bis sich der Hefewürfel im Zucker aufgelöst hat. Auch wenn ihr es nicht glaubt: Hefe und Zucker wird ohne Zugabe von Wasser wirklich flüssig und kann direkt im Anschluss weiter verarbeitet werden. Das dauert ca. 7 Minuten.
3. Zerlasse in der Zwischenzeit in einem Topf die Butter, gib danach die Milch hinzu und erwärme beides so lange, bis die Butter-Milch-Mischung lauwarm ist.
4. Siebe das Mehl in eine große Schüssel, gib Salz, Zucker-Hefe, die Butter-Milch-Mischung und wenn gewünscht die Rosinen (ohne Saft) hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig. Nutze dafür am besten eine Küchenmaschine.
5. Nun muss der Teig an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde aufgehen. Ich stelle ihn hierfür gerne bei 50° C in den Backofen. Am Ende der Gehzeit sollte sich der Teig verdoppelt haben. Nimm ihn aus der Schüssel und knete ihn nochmals gut durch.
6. Mehle deine Arbeitsfläche gut aus, teile den Teig in drei gleichgroße Stücke und forme daraus lange Schnüre. Diese werden am oberen Ende miteinander verbunden und nach unten hin abwechselnd von außen nach innen übereinander gelegt. Zerdrücke die untersten Enden miteinander damit sich der Zopf nicht öffnet. Lege den Zopf auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech.
7. Verrühre in einer kleinen Schale ein Eigelb mit einem Esslöffel Milch und bestreiche, mithilfe eines Pinsels, den Zopf sorgfältig damit. Die Eigelb-Milch-Masse gibt dem Zopf nach dem Backen den schönen Glanz. Bedecke, je nach Geschmack, deinen Osterzopf mit Hagelzucker und Mandelblättern und gib ihn im Anschluss bei 180° C für 35 Minuten Ober-/ Unterhitze in den Backofen. Sollte er im Laufe der Zeit zu dunkel werden, decke ihn mit etwas Alufolie ab. Sie hält die direkte Hitze etwas fern und der Zopf kann in Ruhe weiter backen.

Viele weitere tolle Rezepte findest du auf [fabcakes.de](http://fabcakes.de)

© Nadine Eckstein | fabcakes