

Hefezopf



Zutaten:

1 Hefewürfel
250 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
125 g flüssige Butter
60 g Zucker
1 Ei
Salz
◇
1 Eigelb
etwas Kaffeesahne
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Den Backofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hefe mit warmer Milch verrühren, gesiebtes Mehl, zerkleinerte Butter, Zucker, Ei und Salz dazugeben und gut verkneten, 1 Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Den Teig in vier Portionen teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu gleichen länglichen Rollen formen, sie sollten etwa 35-40 cm lang sein. An den Enden kann der Teig etwas dünner sein. Die vier Rollen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und diese zu einem Zopf flechten.

Vorgehensweise um einen Zopf zu flechten:

Die vier Teigrollen am Kopfende miteinander verbinden und zusammendrücken. Jetzt im Wechsel erst den rechten Strang über den nächsten Strang nach innen legen, dann den äußersten linken Strang über zwei Stränge nach innen legen, und so weiter und so fort.

Ist das andere Ende der Rollen erreicht, dort auch diese miteinander verbinden und zusammendrücken.

Das Ei in einem Teller schlagen bis die Ei-Masse gleichmäßig gelb und pinselfähig ist und dann mit der Kaffeesahne verquirlen. Den Zopf mit der Ei-Sahne-Masse bestreichen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Das Backblech mit dem Zopf in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen und danach gut abkühlen lassen, bevor er verzehrt wird.