
Hefezopf

- Zutaten:

- ¼ l Milch
- 1 TL Honig
- 1 Hefe (Würfel oder Trockenhefe)
- ½ TL Salz
- 450g Mehl
- 80 g Butter (weich)
- 2 Eier



- Zuerst gibst du alle Zutaten, außer die beiden Eier, in eine Schüssel. Die Zutaten verknetest du entweder mit dem Knethaken oder mit den Händen bis ein glatter Teig entsteht.



- Als nächstes muss der Teig ruhen. Dazu stellst du die mit einem Küchentuch bedeckte Schüssel, für 30 Minuten an einem warmen Ort, z.B. bei 50°C in den Backofen.



- Nach dem Ruhen teilst du den Teig in drei gleichgroße Stücke.



- Jetzt musst du die drei Teigstücke jeweils zu einer langen Schlange rollen. Danach werden diese zu einem Zopf geflochten. Der geflochtene Zopf wird dann in einen Kreis gelegt und die beiden Enden aneinander gedrückt.



- Nun kommen die Eier zum Einsatz. Das erste Ei wird aufgeschlagen und das Eiweiß vom Eigelb getrennt. Mit dem Eigelb streichst du deinen Hefezopf ein. Das andere Ei (roh) kommt in die Mitte des Zopfes und wird mitgebacken.



- Jetzt brauchst du nur noch etwas Geduld, denn der Zopf muss für 25 Minuten bei 175°C im Backofen backen.



Kleiner Tipp, wenn du das weiße Ei durch ein buntes Osterei austauschst, sieht es noch besser aus.