



Hefezopf wie beim Bäcker

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe, frische
- 50 g Zucker, bis 150 g, nach Geschmack
- 1 EL Salz
- 100 g Butter
- 530 ml Milch, je nachdem auch etwas mehr
- 1 Ei(er), zum Bestreichen
- evtl. Mandelblättchen
- evtl. Hagelzucker

Mandelblättchen bestreuen. Bei 200 °C ca. 40 - 45 min backen.

Aus dem Teig können auch runde Brötchen geformt werden und je nach Geschmack können Rosinen hinzugegeben werden. Diese dann vorher in Wasser einweichen.

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel geben. Hefewürfel mit Zucker vermischen und stehen lassen, bis er sich aufgelöst hat. Hefezucker und Salz dazugeben. Butter im Topf zergehen lassen und Milch dazugeben. Butter und Milch handwarm ans Mehl gießen, alles gut kneten.

Teig ruhen lassen (aufgehen lassen). Mindestens eine Stunde oder bis er auf das Doppelte aufgegangen ist. Nochmals kurz kneten.

Einen Zopf formen (entweder normal flechten oder mit zwei Strängen flechten (Erklärungen dazu sind auch im Internet zu finden). Mit geschlagenem Ei bestreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker oder