





Feiner Hefezopf

Ein lockerer Hefezopf zum Frühstück oder Osterbrunch

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch
80 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

4 EL Milch
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Blech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und diese zu etwa 40 cm langen Rollen formen. Die Rollen auf dem Backblech zu einem Zopf flechten (Abb. 1) und diesen zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



- 4 Dann mit Milch bestreichen und mit Pistazienkernen bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Zopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können nach Wunsch auch bis zu 150 g Rosinen, klein geschnittene getrocknete Aprikosen oder Cranberrys unter den Teig kneten.
- Sie können den Teig auch in 8 gleich große Stücke teilen und kleine Hasen formen oder einfach Brötchen. Die Herdeinstellung bleibt gleich, nur die Backzeit verkürzt sich auf etwa 20 Min.