





# Fruchtiger Hefezopf mit 5 Strängen

Perfekt für die Ostertafel wird der locker saftige 5er- Zopf mit Pistazien, Cranberrys und einer köstlichen Kakaofüllung abgewandelt.

etwa 20 Scheiben    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch  
80 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Füllung 1:

60 g weiche Butter  
2 TL Dr. Oetker Kakao  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Füllung 2:

etwa 50 g getrocknete  
Cranberrys

### Füllung 3:

25 g Dr. Oetker gehackte  
Pistazien

### Zum Bestreichen:

1 EL Milch  
1 Eigelb (Größe M)

## Wie backe ich einen Hefezopf mit 5 Strängen?:

### 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. 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 so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig in 5 gleich große Stücke (eine Portion wiegt etwa 200 g) teilen.



**3 Füllungen:**

Für die Füllung 1 Butter mit Kakao und Vanillin-Zucker verrühren. Jeweils 2 Teigstücke zu einer etwa 40 cm langen Teigrolle formen. Beide Rollen mit Hilfe eines Teigrollers etwa 7 cm breit ausrollen. Füllung 1 auf die Teige aufteilen und darauf verstreichen. Den Teig wieder aufrollen, so dass sich erneut 2 etwa 40 cm lange Rollen ergeben.

Cranberrys fein hacken. Jeweils 2 Teigstücke mit je 25 g gehackten Cranberrys verkneten und ebenfalls zu 40 cm langen Rollen formen.

Das letzte Teigstück mit Pistazien verkneten und ebenfalls zu einer Rolle formen. Die Rolle mit Pistazien in die Mitte und die Rollen mit Cranberrys links und rechts daneben auf die Arbeitsfläche legen. Zuletzt die Rollen mit Füllung 1 mit der Aufrollnaht nach unten nach außen legen.

- 4** Zopf nach dieser [Schritt für Schritt Anleitung](#) flechten. Zopf auf Backpapier legen und auf das Backblech ziehen. Hefezopf 20-30 Min. (bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat) zugedeckt gehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**5 Bestreichen:**

Eigelb mit Milch verquirlen, den Zopf damit bestreichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Hefezopf mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Hefezopf ist einfriergeeignet.
- Sie können anstelle Kakao auch 1 TL gemahlene Zimt verwenden.

