





Hefezopf im Backrahmen (26 cm)

Hefebrot mit Trockenhefe aus der Kastenform oder Backrahmen mit Haselnüssen, Pistazien und Hagelzucker.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen , oval
Fett
Dr. Oetker geröstete, gehackte
Haselnüsse

Hefeteig:

200 g Schlagsahne
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Außerdem:

etwa 1 EL Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse
etwa 1 EL Hagelzucker
etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

Wie backe ich einen Hefezopf im Backrahmen?:

1 Hefeteig zubereiten:

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe 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. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen fetten und mit den Haselnüssen bestreuen. Den Backofen vorheizen.

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

- 2 Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. 1/3 des Teiges in Größe des Backrahmens formen und hineinlegen. Aus 2/3 des Teiges 3 etwa 40 cm lange Rollen formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten und darauf legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Eigelb mit Milch verschlagen und den Teig damit bestreichen. Die Zopfstränge mit gehackten Haselnüssen, Hagelzucker und gehackten Pistazien bestreuen. Den Zopf nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 4 Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

- 5 Den Hefezopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, 10 Min. abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Hefezopf lässt sich gut einfrieren. Nach dem Auftauen kurz im vorgeheizten Backofen aufbacken.

