

# Hefezopf im Backrahmen (38 cm)

Frisches Hefebrot zum Brunch und zu Ostern

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
ovaler Backrahmen , ausziehbar  
Fett  
Dr. Oetker geröstete, gehackte  
Haselnüsse

### Hefeteig:

300 g Schlagsahne  
600 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### Außerdem:

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

## 1 Hefeteig:

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 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 50 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 Minuten**

- 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.

