

Hefezopf mit 6 Strängen "Wiener-Art"

Feiner Hefezopf mit besonderer Flechttechnik

etwa 25 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 g Kochsahne (10 % Fett)
500 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Ei (der Größe M)

1 Hefeteig:

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

2 Backblech mit Backpapier belegen.

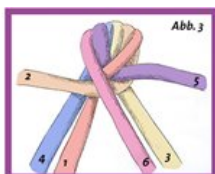
- 3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen. Jedes Stück zu einem etwa 50 cm langen Strang formen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die oberen Enden der Teigstränge etwas zusammendrücken und in zwei 3er-Gruppen abgespreizt auseinanderlegen (Abb. 1).



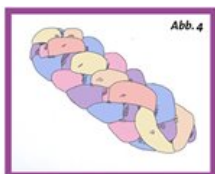
- 4 Teigstrang 1 hochheben. Teigstrang 5 darunter her nach rechts außen ablegen (Abb. 2).



- 5 Teigstrang 1 in die Mitte legen. Nun Teigstrang 6 hochheben und Teigstrang 2 darunter her nach links außen ablegen. Teigstrang 6 nun in die Mitte ablegen (Abb. 3).



- 6 Diese Flechtungen so lange wiederholen, bis der Zopf fertig ist (Abb. 4).





- 7 Den Zopf auf das Blech legen und zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

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

8 **Bestreichen:**

Ei verschlagen, den Zopf damit bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Kochsahne können Sie auch Schlagsahne verwenden.

