

# Hefezopf mit Hefeteig Garant

Ein fruchtiger Hefezopf mit Aprikosen zu Ostern.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 g getrocknete Aprikosen

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Ei (Größe M)

125 ml Milch

100 g weiche Butter

50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten - bis auf Aprikosen und Mandeln - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Aprikosen und Mandeln unterkneten. Teigmenge dritteln, jeweils zu gleichmäßigen, etwa 35 cm langen Rollen formen, auf dem Backblech zu einem Zopf flechten und die Enden fest andrücken. Eigelb mit Milch verschlagen, Zopf damit bestreichen und 15 Min. ruhen lassen. Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Hefezopf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Aprikosen können durch gehackte Nüsse oder Rosinen ausgetauscht werden.
- Bestreuen Sie den Zopf vor dem Backen mit 50 g gehackten oder gehobelten Mandeln.

