

# Hefezopf

Frisches Hefebrot zum Brunch und zu Ostern

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

250 g Schlagsahne

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

etwa 2 EL Schlagsahne oder

Milch

## 1 Hefeteig:

Sahne 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.

- 2 Teig mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig 4 etwa 30 cm lange Rollen formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten. Siehe dazu Anlage "Flechten eines 4er Zopfes". Die Teigenden gut zusammendrücken (Abb. 1).





- 3 Das Backblech mit Backpapier belegen, den Zopf darauflegen. Backofen vorheizen.

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

- 4 Eigelb mit Sahne oder Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 5 Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen Rosinenzopf kneten Sie nach der ersten Teiggezeit 200 g Rosinen kurz unter den Teig.
- Für einen Hefezopf mit exotischen Trockenfrüchten können Sie auch 200 g exotische Trockenfrüchte, grob gehackt, nach der ersten Teiggezeit kurz unter den Teig kneten.
- Der Hefezopf ist einfriergeeignet.

**<b>Anlage</b>: Flechten eines 4er Zopfes**

