

Hefezopf

Ein frischer Hefezopf schmeckt nicht nur an Ostern. Leckerer Hefezopf Rezept mit Trockenbackhefe.

etwa 15 Scheiben



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

Wie backe ich einen Hefezopf?:

1 Hefeteig zubereiten:

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 Stränge formen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.

3 Die oberen Enden der Teigstränge etwas zusammendrücken. Teigstrang 1 über Strang 2, unter Strang 3 und über Strang 4 legen.

4 Alle Teigstränge ein wenig nach rechts rücken, dann den äußersten rechten Strang aufnehmen, über Strang 3, unter Strang 4 und über Strang 1 legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Diesen Arbeitsschritt so oft wiederholen, bis der Zopf fertig geflochten ist, dabei immer von rechts beginnen. Die Teigenden gut zusammendrücken.
- 6 Das Backblech mit Backpapier belegen, den Zopf darauflegen. Backofen vorheizen.

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

- 7 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.
- 8 Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Für einen Rosinenzopf nach der ersten Teiggehzeit 200 g Rosinen kurz unter den Teig kneten.
- Für einen Hefezopf mit exotischen Trockenfrüchten können auch 200 g exotische Trockenfrüchte, grob gehackt, nach der ersten Teiggehzeit kurz unter den Teig geknetet werden.
- Der Hefezopf lässt sich prima einfrieren.

