



Hefezopf

Zutaten:

750 g Mehl
120 g Butter
100 g Zucker
1 Würfel Hefe
250 ml Milch
3 Eier
½ TL Salz

1 Ei

Zubereitung:

1. Die Milch erwärmen (lauwarm) und die Butter schmelzen.
2. Das Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Kuhle machen und dort die Hefe hineinbröseln.
3. Etwas von der lauwarmen Milch in die Kuhle gießen und die Schüssel mit einem Tuch bedecken. 15 Minuten warten, bis die Hefe beginnt, Blasen zu werfen.
4. Dann die Eier, Butter und restliche Milch hinzugeben und alles 10 Minuten zu einem Teig verkneten (mit den Händen, einem Rührgerät oder einer Küchenmaschine).
5. Den Teig nun in der Schüssel mit einem Tuch zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.
6. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte aufteilen in ein kleines und ein großes Stück. Jedes Teil nun zu einer langen Rolle rollen, die alle gleich dick sein sollen (mit den Händen auf der sauberen Arbeitsplatte den Teig mit sanftem Druck ausrollen). Es sind nun zwei lange und zwei kurze Rollen. Die kurzen Rollen jeweils an der Mitte einer langen Rolle andrücken. Aus den drei zusammenhängenden Rollen können nun Zöpfe geflochten werden.
7. Die fertigen Hefezöpfe auf ein Backblech legen. Ein Ei mit einer Gabel verquirlen und die Zöpfe damit einpinseln.
8. Bei 180° ca. 30 Minuten goldbraun backen.