MEIN GENUSS



Klassischer Hefezopf



It’s a match!

Match made in heaven!
Zitronenschalen verleihen jedem Gebäck ein fruchtig, frisches Aroma!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zutaten

Ergibt 1 großen Hefezopf

750 g Mehl (Typ 405)
125 g Zucker
1 Würfel Hefe
375 ml lauwarme Milch
100 g Butter
1 Prise Salz
2 Eier
1 TL Zitronenschalen
2-3 EL Hagelzucker
Etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und mittig eine kleine Mulde formen. 3-4 EL Milch erwärmen, bis diese lauwarm ist und die Hefe zusammen mit 1 TL Zucker hineinbröckeln und auflösen lassen. Die Hefemischung anschließend in die vorher geformte Vertiefung im Mehl geben.

2. Die Hefe mit einem Teelöffel Mehl vom Rand der Schüssel leicht verrühren (den Rest des Mehls noch nicht einkneten). Diesen „Vorteig“ mit einem Küchentuch abgedeckt ca. **15 Minuten** an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den aufgegangenen Vorteig mit etwas Mehl aus der Schüssel zudecken, damit die Hefe nicht in direkten Kontakt mit den restlichen Zutaten gelangt. Anschließend Eier, restliche Milch, restlichen Zucker, Vanillemark, **Zitronenschalen gemahlen** und Salz in die Schüssel geben und zusammen mit der Hefemischung auf niedriger Stufe für **3 Minuten** verrühren. Danach für ca. **5 Min.** auf hoher Stufe mit den Knethaken des Rührgeräts kräftig vermengen. Die Butter währenddessen in Stücken nach und nach unterkneten.

4. Wenn ein geschmeidiger Teig entstanden ist und sich alle Zutaten vom Rand der Schüssel gelöst haben, den Hefeteig mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und nochmals an einem warmen Ort für **45 Minuten** gehen lassen. Der Teig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und nochmal kurz durchkneten. Den Hefeteig in drei gleich große Teile trennen und diese zu jeweils einer langen Wurst mit ca. 40 cm Länge rollen. Die drei Teigstränge miteinander zu einem Zopf flechten. Die Enden miteinander verdrehen und unter den Zopf legen. Nochmals zugedeckt für **30 Minuten** gehen lassen.

6. Den Backofen auf *200 °C Ober-/Unterhitze* vorheizen. Zopf auf ein Backbleck legen und mit etwas Milch bestreichen. Anschließend mit Hagelzucker bestreuen.

7. Zopf im vorgeheizten Ofen **20 Minuten**leicht bräunlich backen. Hefezopf aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Der Zopf kann auch wunderbar eingefroren werden.

MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 07.05.2027.