

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Hefezopf

500g Mehl - 250ml Milch - 50g Zucker - 1/2 Würfel Hefe - 75g Butter - 1TL Salz - 1 Ei - 1/2 EL Zitronenschale -
1 Ei zum Bestreichen - Hagelzucker nach Belieben

Mehl sieben. Die Hefe in warmer Milch zusammen mit dem Zucker auflösen, dann Zitronenschale und das Ei hinzugeben und verquirlen. Nebenbei die Butter schmelzen. Danach die Flüssigkeit zum Mehl geben, Butter und Salz ebenfalls dazu. Nun kräftig kneten bis ein schöner elastischer Hefeteig entsteht. Unter einem feuchten Tuch an einer warmen Stelle auf das Doppelte aufgehen lassen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal ordentlich durchkneten und anschließend flechten. Mit dem Ei gründlich bestreichen und nach belieben mit Hagelzucker bestreuen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Bei ca. 180Grad ungefähr 45 Minuten backen.

Selbst wenn der Zopf von außen goldbraun ist, ist der Teig innen noch immer schön fluffig.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Ruhezeit: insgesamt ca 90 Min.
Backofen: 180°C Umluft
Bratzeit: ca. 45 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!