

Hefezopf – süß, locker und fluffig

Hefezopf

Esst ihr auch so gerne **Hefezopf**??? Hier wird er von allen geliebt... Die Kinder sind Feuer und Flamme, nicht nur beim Essen, sondern schon beim Backen.

Cataleya hilft gerne beim Teig zubereiten. Beim gehen lassen ist den beiden meist langweilig... Da kann man ja auch nicht wirklich tun, daher spielen sie meist. Beim Flechten und bestreuen sind sie dagegen wieder Feuer und Flamme.

Die Zubereitung ist nicht schwer und dieser hier wird besonders fluffig....

Innerhalb von wenigen Minuten war nur noch das übrig...



Rezept für den Hefezopf

Zutaten

550 g Mehl
1 Ei
120 g Zucker
1 Würfel Hefe
80 g Butter
1 TL Salz
260 ml lauwarme Milch
25 g Rosinen

Hagelzucker
Mandelblättchen



Zubereitung

Hefe in die Milch bröseln und etwas von dem Zucker dazugeben. Das Ganze verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat und anschließend zugedeckt an einem warmen Ort etwa 10 Minuten stehen lassen.

In der Zwischenzeit das Mehl, den restlichen Zucker, das Salz in eine Schüssel geben und verrühren.

Das verquirlte Ei, die sehr weiche Butter und den Vorteig (Hefe/ Milchgemisch) dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Rosinen dazu geben und kurz unterkneten. Der Teig ist perfekt, wenn er nicht mehr klebt. Dazu ggf. noch etwas Mehl dazugeben.

Den Teig wieder in die Schüssel geben und abgedeckt stehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend in 3 oder 5 Teile schneiden, diese zu länglichen Rollen formen und damit dann den Zopf flechten.

Anschließend nach Belieben mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.

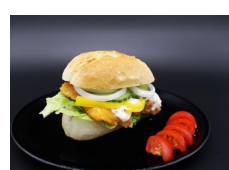
Bei 150 Grad Umluft wird der Hefezopf etwa 50 Minuten gebacken. Er ist fertig, wenn er goldbraun ist.



Dann bleibt nur noch probieren. Ich liebe Hefezopf pur, oder mit Butter bestrichen. Ab und an auch mit Marmelade drauf. Und wie schmeckt euch der Hefezopf am besten?

Das interessiert euch???

Einfach auf das Bild klicken und schon seid ihr beim Rezept!





Hier findet ihr meine Wochenpläne... [KLICK](#)

Und wenn ihr noch mehr Rezepte braucht, stöbert doch hier:
[KLICK](#)

Falls Ihr an Familienthemen interessiert seid findet ihr
hier die beliebtesten Beiträge: [KLICK](#)