

Aprikosen-Hefezopf

Zutaten :

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
100 g Butter
75 g Zucker
100 bis 150 g Milch
1 Prise (2 g) Salz
2 Eier (Größe M)
100 g getrocknete Aprikosen
3 EL Aprikosenkonfitüre



Zubereitung :

Schüssel und sonstige Geräte sollen zimmerwarm sein. Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Hefe in einer Tasse Milch auflösen. Butter zerlaufen lassen. Mehl sieben, mit Zucker und Salz vermengen. Eier, Butter und Hefemilch zugeben. Mit dem Handrührgerät durchkneten, nur so viel zusätzliche Milch zugeben, dass der Teig eine feste Konsistenz hat. Der Teig muss sich beim Kneten mit den Knethaken des Handrührgerätes von der Schüsselwand lösen. Zudecken und gehen lassen bis der Teig die doppelte Größe hat.

Die getrockneten Aprikosen auf einem mit Mehl bestreuten Brett in kleine Stücke schneiden. Durch das Mehl kleben die Aprikosenstücke nach dem Schneiden nicht gleich wieder zusammen. Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Daraus drei Stränge von etwa 40 cm Länge formen. Die Stränge flach ausrollen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den Aprikosenstücken bestreuen und der Länge nach aufrollen, so dass die Aprikosenstücke innen sind. (So wird verhindert, dass die Aprikosenstücke beim Backen schwarz werden.) Aus den drei Strängen einen Zopf flechten. Den Aprikosen-Hefezopf nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Hefezopf mit Eigelb bestreichen. Bei 180 °C 20 bis 30 Minuten mit Ober-Unterhitze backen.

Alternative : Mandelstifte anrösten und zusammen mit den Rosinen aufrollen.

Tipp: Getrocknete Aprikosen gibt es „ungeschwefelt“ und „geschwefelt“ - mit Antioxidationsmittel Schwefeldioxid. Leider haben die ungeschwefelten Aprikosen eine unansehliche braune Farbe. Im Hefezopf sehen die geschwefelten Aprikosen natürlich besser aus. Aber wenn man die Farbe akzeptiert sollte man schon die ungeschwefelten nehmen. Wir haben für das Foto die geschwefelten genommen.