

Hefezopf nach dem Rezept von Evelyn

Zutaten :

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
100 g Butter (irische)
75 g Zucker
1 Bio-Zitrone
100 bis 150 ml Milch
1 Prise (2 g) Salz
2 Eier
Rosinen
geblätterte Mandeln



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, Salz und abgeriebener Zitronenschale vermengen. Eier, Butter und Hefemilch zugeben. Mit dem Handrührgerät durchkneten, nur so viel zusätzliche Milch zugeben, dass der Teig eine feste Konsistenz hat. Zudecken und gehen lassen bis der Teig die doppelte Größe hat.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Daraus drei Stränge von etwa 40 cm Länge formen. Die Stränge flach ausrollen, mit Rosinen bestreuen und der Länge nach aufrollen, so dass die Rosinen innen sind. (So wird verhindert, dass die Rosinen beim Backen schwarz werden.) Aus den drei Strängen einen Zopf flechten. Den Hefezopf nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen.

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

Alternative : Mandelstifte anrösten und zusammen mit den Rosinen aufrollen.