FROM MUNICH WITH LOVE

Hefezopf Zutaten und Rezept

125 Milch
1 Würfel frische Hefe (42 g)
150 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier (L)
500 g Mehl
100 g Puderzucker
Mehl zum Arbeiten
Backpapier

1. Die Milch lauwarm erwärmen. Dazu Hefe zerbröckeln, gut verrühren und ca. 15 min. ruhen lassen. In der Zeit Butter, Zucker und Eier mit den Quirlen des Handrührgeräts in einer Schale schaumig rühren. Anschließend Mehl und Hefemischung dazu geben. Alles gut mit den Knetehaken des Handrührgeräts verkneten. Wichtig ist, dass der Teig glatt und einheitlich wird. Die Schale mit dem Teig mit einem frischen Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Danach den Teig auf den bemehlten Tisch legen, nochmal kneten und in 3 Stücke teilen. Jedes Teigstück mit Mehl bestäuben und zu einem dicken Strang rollen. Wichtig ist, dass die Stränge gleich lang sind.

3. Die Teigstränge nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten - die Mädchen-Mamas haben es hier etwas leichter! Auf YouTube findet man praktische Ideen, wie man den Zopf am besten flechten kann. Ich habe mich für eine einfache Variante entschieden.

4. Den Hefezopf aufs mit Backpapier belegte Blech legen, nochmal zudecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. In der Zeit könnt Ihr den Backofen auf 180° vorheizen (Mitte, Umluft 160°).

5. Den Zopf ca. 45 Minuten backen. Puderzucker mit 5 EL Wasser verrühren und den warmen Zopf damit bestreichen. Damit der Hefezopf noch schöner und glänzender ist, kann man ihn vor dem Backen mit etwas Eigelb mit Milch bestreichen.

Lasst es Euch schmecken!