

Hefezopf

Ein Rezepttipp von:
Jutta Löbert aus Hergolding im Landkreis Ebersberg



ZUTATEN:

500 g Mehl 405
7 g Trockenhefe
80 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Butter
1 Bio-Zitrone
250 ml lauwarme Milch
1 Ei
100 g Sultaninen oder
Cranberries
1 Eigelb
1 EL Milch

ZUBEREITUNG:

- 1 Trockene Zutaten mischen inkl. der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone.
- 2 Milch mit der Butter leicht erwärmen und mit dem Ei zu den trockenen Zutaten geben.
- 3 Mindestens 10 Minuten am besten mit einer Küchenmaschine kneten.
- 4 Teig in einer mit einem Geschirrtuch abgedeckten Schüssel solange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 45 Minuten).
- 5 Sultaninen oder Cranberries untermengen, Teig dritteln und zu einem Zopf verarbeiten. Nach Wunsch in einer Springform zu einem Kranz schließen. Wieder ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- 6 Backrohr auf 180° C vorheizen. Eigelb mit einem Esslöffel Milch vermengen. Den Zopf bzw. Kranz mit der Eigelb-Milch-Mischung vorsichtig bestreichen, nach Belieben mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.
- 7 Ca. 30-35 Minuten im unteren Drittel des Backrohres backen.
- 8 Nach dem Auskühlen evtl. mit Zuckerguss-Fäden verzieren.