



Hefezopf

Description

Zutaten

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Zucker
1 TL Zitronenschale (abgerieben)
1 TL Jodsalz
1 Ei
75 g SANELLA
200 ml Milch (+ zum Bestreichen)
1 EL Hagelzucker
Backpapier

1 ¼

Zubereitung

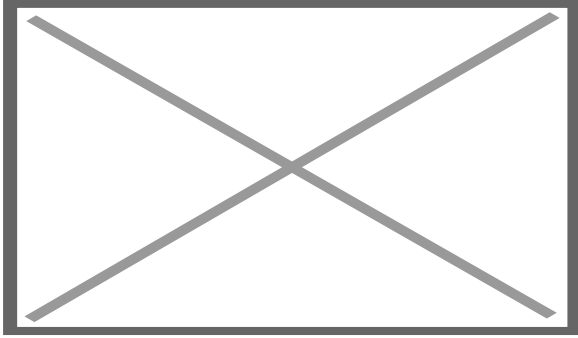
1. 500 g Mehl, 1 Packung Hefe, 50 g Zucker, 1 TL Zitronenabrieb und 1 TL Salz gut vermischen. 1 Ei zugeben. 75 g Sanella bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen, 200 ml Milch zugeben und lauwarm erwärmen. Zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt mit einem leicht feuchten Tuch an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

2. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig kurz durchkneten und in 3 Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen. Die Rollen aufs Backblech legen und zum Zopf flechten, Enden leicht zusammendrücken. Hefezopf abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

3. Hefezopf mit Milch bestreichen, mit 1 EL Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Hefezopf noch warm oder abgekühlt genießen.

Zubereitungszeiten des Rezepts:

Vorbereitungszeit: 25 min. Backzeit: 25 [min.](#) Teig-Geh-Zeit: 75 min.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

April 18, 2020

Author

jeanny

default watermark