

Hefezopf

Heute gibts ein neues Rezept, das ich sehr gerne backe, egal ob zu Hause oder im Backhäusle. Ich habe schon viele Hefezopf-Rezepte durchprobiert, aber seit ich dieses hier von meiner Freundin bekommen habe, backe ich kein anderes mehr. Der Zopf wird schön groß, sehr locker und eignet sich auch prima zum einfrieren. Mit etwas Butter und Marmelade bestrichen oder auch mit Nutella... hmhhh...



Zutaten:

- **1/8 Liter lauwarme Milch**
- **1 Prise Zucker**
- **1 Würfel frische Hefe**
- **1/4 Liter Milch**
- **160 g Butter**
- **1 kg Mehl (Type 405 oder 550)**
- **4 Eier**
- **170 g Zucker**
- **1 Pg. Vanillezucker**

- **1 Prise Salz**
- **nach Belieben: ca. 100 g Rosinen, in Wasser eingeweicht und gut abgetropft**

Zum Bestreichen:

- **1 Eigelb**
- **1 EL Milch**
- **Hagelzucker**
- **Mandelblättchen oder Mandelstifte**

Hefe und Zucker in 1/8 Liter lauwärmer Milch in einer großen Schüssel auflösen. Eine Weile gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft (ca. 20 Minuten). In der Zwischenzeit für den Hauptteig 1/4 Liter Milch mit 160 g Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist (nicht heiß werden lassen!!!). Butter-Milch-Mischung und alle restlichen Zutaten zum Vorteig geben und sehr gut kneten (von Hand oder mit der Küchenmaschine mindestens 5-10 Minuten). Dabei die Rosinen erst zum Schluss unterkneten. Teig mit einem Küchentuch abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal gut durchkneten. In drei gleich große Teile teilen und zu langen Strängen ausrollen, dabei die beiden Enden jeweils etwas dünner zulaufen lassen als die Mitte. Zu einem Zopf flechten, erneut 10 oder 15 Min. gehen lassen. Eigelb und Milch verrühren, den Zopf damit bestreichen. Etwas Hagelzucker und Mandelblättchen oder Mandelstifte darauf streuen.

Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen (je nach Ofen auch etwas länger oder kürzer). Danach noch 10 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.
