

Hefezopf

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 75 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- (eventuell Mandelsplitter oder Hagelzucker)

Zubereitung

Die Milch erwärmen und die Butter/Margarine zerlassen. Jetzt den Zucker und 1 Ei dazu geben. Die Trockenhefe mit dem Mehl und der Prise Salz vermischen.

Jetzt die Milchmischung mit der Mehl-Hefemischung verrühren und zu einem Teig kneten. Die Milchmischung muss lauwarm sein! Wenn sie zu kalt ist, braucht die Hefe ewig zum Aufgehen, wenn sie zu warm ist, geht die Hefe kaputt! Optimal sind ca. 35° C. Ab 45° C stirbt die Hefe ab!

Den Teig an einen warmen Ort auf die 2-3fache Menge gehen lassen, dann wieder zusammenkneten und auf die dreifache Menge aufgehen lassen. (Ich bedecke die Schüssel immer mit einem feuchten Tuch und stelle das dann auf **niedrigster** Stufe (unter 50° C) in den Backofen. Dort sind die Gehzeiten dann 30-45 Minuten.)

Nun Zöpfe draus formen und wieder auf die doppelte Menge gehen lassen. (25 min.) Die Zöpfe mit einer Mischung aus Milch und Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Mandelsplitter oder Hagelzucker verzieren.

Bei 175° C (Umluftofen)/185° C (normaler Ofen) 15-20 Minuten backen.