

Hefezopf

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 P Hefe
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 50 g Quark
- etwas Salz

1. Milch und Butter gemeinsam in einem Topf erhitzen. Alle weiteren Zutaten in einer großen Rührschüssel miteinander vermengen.
2. Die warme (nicht kochende!!!) Milch mit der flüssigen Butter dazu geben und alles gut durchkneten bis ein homogener Teig entsteht.
3. Den Teig an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen. Nochmals durchkneten und weitere 30 min. aufgehen lassen.
4. Den Teig in 3 gleichgroße Stücke teilen, daraus lange „Schlangen“ formen und zusammen flechten.
5. Den Hefezopf ein letztes Mal ca. 20 min. aufgehen lassen und mit flüssiger Butter bestreichen.
6. Bei 180 C ca. 25- 30 min. ausbacken, FERTIG!!!!

Honigbutter:

- 100 g Butter
- 2 El Honig

Die Zutaten mit einem Handrührgerät vermengen.