



Menge 1 Hefezopf



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

HEFEZOPF

Der Klassiker auf dem Frühstückstisch - einfach ein Gedicht!



Zubereitung

- 1.** Mehl in eine Schüssel geben und die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker, etwas Milch und etwas Mehl bedecken. Zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2.** Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Ei und Salz zum Teig geben und diesen gut verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- 3.** In drei gleiche Teile teilen, Rollen formen und diese zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, Zopf damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
- 5.** Tipp: Nach Belieben noch 50 g Rosinen unter den Teig kneten.

Zutaten

500 g	Mehl
30 g	frische Hefe
3 EL	Diamant Feinster Zucker
300 ml	lauwarme Milch
50 g	Butter
1	Ei
½ TL	Salz
1-2 EL	Diamant Hagelzucker
	Milch
1	Eigelb

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.