

Hefezopf

12 Stücke



gelingt leicht

🕒 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

- 2 ½ dl Rahm
- 500 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 80 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Stk. Eiweiss

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Den Rahm in einer kleinen Pfanne erwärmen. Das Mehl in einer Schüssel mit der Hefe vermischen. Den Zucker, den Vanille-Zucker und das Salz dazugeben. Die zwei Eier hinzufügen und das dritte Ei trennen. Das Eiweiss zum Teig geben, das Eigelb für später beiseite stellen.

Zuletzt den Rahm zum Teig geben und mit dem Knethaken während 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und während ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, den Teig mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Händen kurz durchkneten.

Nun den Teig in vier Teile teilen und jedes Teigstück zu einer Rolle von ca. 30 cm formen. Die vier Teigrollen nebeneinander legen und die oberen enden etwas zusammendrücken. Nun die Teigrolle 1 (ganz rechts) über Rolle 2, unter Rolle 3 und über Rolle 4 legen. Alle Teigstränge etwas nach rechts rücken und dann die Rolle ganz rechts (2) über die Rolle 3, unter Rolle 4 und über Rolle 1 legen. Diese Schritte so oft wiederholen, bis der Zopf fertig geflochten ist. Dabei immer von rechts her flechten. Zum Schluss die Teigenden gut zusammendrücken und ein bisschen nach unten einschlagen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

3 Bestreichen:

Das beiseite gestellte Eigelb mit der Milch verrühren. Den Zopf damit bepinseln. Den Zopf nun nochmals auf dem Blech ca. 30 Minuten ruhen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen während 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Nach dem Backen den Zopf mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen und min. 20 Minuten abkühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Kann, gut verpackt, 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden