

## Hefezopf einfach

Etwas festeren mittelfesten Hefeteig herstellen, Milchmenge deshalb etwas verringern, nach dem Abschlagen gewaschene und gebrühte, leicht mit Mehl bestäubte Sultaninen oder Rosinen einarbeiten, gehen lassen. Gegangenen Teig in drei gleiche Teile teilen, daraus gleichmäßige Rollen drehen, zu Zopf flechten, auf gefettetes Blech setzen, in Flechtrillen etwas Zucker streuen, mit Butter oder nach Belieben mit Ei bestreichen, gehen lassen, kurz vor dem Backen noch einmal mit Butter bzw. Ei bestreichen, bei Mittelhitze (180-200°C) backen, Backzeit  $\frac{3}{4}$  Stunden. Verzichtet man auf Eibestrich, Zopf nach dem Backen sofort mit Springglasur bestreichen und nach Belieben noch einen Augenblick in Röhre geben oder Gebäck mit Puderzucker sieben.

Man kann auch langen, dünnen Zopf formen und diesen als Kranz backen: Teig zu drei gleichmäßig langen, dünnen Rollen formen, daraus langen, gleichmäßig dünnen Zopf flechten, am besten von der Mitte aus mit Flechten beginnen; Zopf zu Kranz schließen, auf gefettetes Backblech oder in gut gebutterte Ringform setzen, mit Butter bestreichen, gehen lassen, backen. Nach dem Backen aus der Form nehmen und mit Puderzucker besieben.

- Grundrezept mittelfester Hefeteig
- 100 g Rosinen oder
- Sultaninen
- zum Blech: Fett
- zum Bestreichen:
- Butter oder Ei
- zum Bestreuen: Puderzucker
- oder Springglasur

*Rezept aus dem Bayerischen Kochbuch, Birken-Verlag  
Präsentiert von BUCHSZENE.DE*