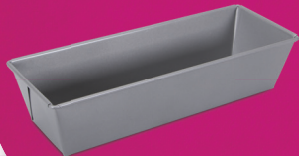


Kastenform 30cm



Art.-Nr. 661615



Hefezopf

FÜR EINE 30 CM KASTENFORM | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. ZZGL. GEHZEIT | BACKZEIT: CA. 30 MIN.

Zutaten: 3 Eier, 150 g flüssige Butter, 2 EL Zucker, 1 TL Salz, ½ Würfel Frischhefe (21g), 125 ml Milch, 500 g Weizenmehl Type 405, 1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Eier etwas schaumig schlagen und die flüssige Butter nach und nach unterrühren. Zucker und Salz zugeben. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, mit dem Mehl zur Eiermasse geben und ca. 10 Min. in der Küchenmaschine kneten lassen. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. In drei Stränge aufteilen und nochmals 5 Min. ruhen lassen (Stränge sollten so lang wie die Backform sein).

Anschließend den Teig zu einem Zopf flechten und in die Form setzen. Nochmals 40-50 Min. gehen lassen. Mit etwas Eigelb und Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 30 Min. backen.