

# Hefezopf

*Zubereitungszeit:*

*Zwei Stunden.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Hefeteig, aber: ohne  
Fett, mit Eiern!*

*Reicht für 4 Personen.*

- |            |  |   |
|------------|--|---|
| <b>1.</b>  | 500 g Weizenmehl   | in eine Schüssel geben und eine Einsenkung darin formen.  |
| <b>2.</b>  | 250 g Sahne  | warm machen, aber nicht heiß, und in die Einsenkung im Mehl gießen.   |
| <b>3.</b>  | 10 g Hefe, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz | in die Milch streuen und 10 min ruhen lassen.   |
| <b>4.</b>  | Schale einer <b>unbehandelten Bio-Zitrone</b>                  | auf den Teig reiben.  |
| <b>5.</b>  | 2 Eier und 1 Eiweiß (das 1 Eigelb wird später gebraucht)       | in den Teig geben und mit einem Knethaken lange und ausgiebig kneten, solange bis kein Teig mehr an der Schüsselwand klebt. |
| <b>6.</b>  | Den Hefeteig   | in der Schüssel, mit einem Handtuch abgedeckt in einem warmen Wasserbad im Spülbecken 30 – 45 min gehen lassen.             |
| <b>7.</b>  | Ein Backblech mit <b>Backpapier</b>                            | auslegen.   |
| <b>8.</b>  | Danach den Hefeteig  | mit Mehl bestäuben, kurz kneten und nach Belieben mit mehligten Händen zu einem Zopf flechten und auf das Backblech legen.  |
| <b>9.</b>  | 1 EL Milch, 1 Eigelb   | verrühren und auf den Hefezopf streichen.   |
| <b>10.</b> | Den Hefezopf   | nocheinmal 20 min an einer warmen Stelle gehen lassen.  |
| <b>11.</b> | Den Hefezopf   | 35 min bei 160 – 180°C backen.  |

## Variationen:

- Rosinen in den Teig geben.