


# HEFEZOPF

 21-02-2023

Erstellungsdatum

 HS3 Zarduna  
Schule

 HS3

 Schüler\*innen

 Fortgeschritten

 60-90

 Vegetarisch

 Nein

 Zarduna Schule



## Rezeptbeschreibung

Milch in einem Topf lauwarm erwärmen  
Hefe zerbröseln und dazu geben.  
Zucker unterrühren.

Butter in einem Topf schmelzen.

Mehl und Eier in eine Schüssel geben und vermischen.  
Abwechselnd Hefemilch und Butter dazu geben.  
Mit dem Knethaken so lange durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Mehl zugeben und einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt.  
Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und ca. 15min ruhen lassen.

Teig mit der Hand noch einmal durchkneten und in drei gleich große Teile teilen.

Die drei Teigstücke ausrollen, bis man Teigstränge von ca. 30cm hat.  
Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech flechten.

Zopf mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln und/oder Hagelzucker bestreuen.

Zopf im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20-25min backen.

Mit Zahnstocher probieren, ob noch Teig hängen bleibt, Je nachdem Backzeit verlängern.

Nach der Hälfte der Backzeit mit dem Blech einmal drehen.



## Einkaufsliste

500g Mehl (gerne ein bisschen mehr auf Vorrat)

3 Eier

1 Würfel Hefe

85g Zucker

125g Butter

250ml Milch

Mandeln und /oder Hagelzucker

2 Eigelb zum Bestreichen