

## Hefezopf

### Vorbereitung

#### Zutaten:

500g Mehl  
250ml Milch  
50g Zucker  
½ Würfel Hefe  
75g Butter, weich  
1 TL Salz  
1 Ei  
Bittermandelöl  
1 Ei zum Bestreichen



#### Backutensilien:

1 große Schüssel  
1 kleine Schüssel  
1 Sieb  
Küchenwaage  
Esslöffel  
Teelöffel  
Backpinsel  
Backblech  
Backpapier  
Messbecher  
Topf

## Zubereitung

### Schritt 1



500g Mehl abwiegen und in eine große Schüssel sieben.

### Schritt 2



250ml Milch abmessen.  
Die Milch in einem Topf leicht erwärmen  
**Die Milch darf nur lauwarm sein!**

### Schritt 3



Die Milch vom Herd nehmen, ½ Würfel zerbröckelte Hefe und 50g Zucker dazugeben.  
Alles gut rühren, bis sich die Hefe weitestgehend aufgelöst hat.

## Schritt 4



Nun noch ein Ei und 2 Tropfen Bittermandelöl hinzufügen.  
Nochmal alles gut aufschlagen, am besten mit einem Schneebesen.

## Schritt 5



Die Milch in die Schüssel mit dem Mehl gießen.  
75g weiche Butter und 1TL Salz hinzufügen.

## Schritt 6



Den Teig kräftig durchkneten.  
Mit den Händen ca. 10 Minuten, mit dem Mixer  
(Kneethaken) ca. 5 Minuten.

## Schritt 7



Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 2 Stunden gehen lassen (bis sich der Teig verdoppelt hat).



## Schritt 8



Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, bereitest du dir einen Arbeitsplatz mit etwas Mehl vor und legst Backpapier auf das Backblech.

Den Teig auf den Arbeitsplatz legen und von Hand nochmal gut durchkneten. Anschließend den Teig in 3 Teile teilen.

## Schritt 9



Rolle nun 3 gleich große Stränge und lege sie auf das Backblech (so sparst du dir den Transport des Zopfes vom Arbeitsplatz zum Backblech).

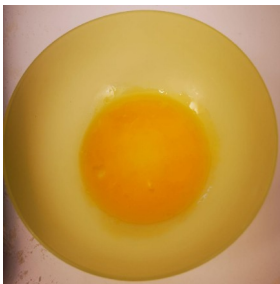
## Schritt 10

Nun wird der Zopf geflochten.



Die Enden werden jeweils unter den Zopf gelegt.

## Schritt 11



1 Eigelb mit einer Prise Salz und Zucker verquirlen.

## Schritt 12



Den Zopf gut mit dem Eigelb einpinseln.  
Der Zopf muss nun nochmal 30 Minuten gehen.  
Heize den Backofen auf 180°C vor.

## Schritt 13



Der Zopf kommt nun für 30 – 35 Minuten in den Ofen.  
*Hinweis: Das Backblech ist ganz schön heiß, nutze  
Topflappen oder frage einen Erwachsenen, ob er dir das  
Backblech aus dem Ofen holt.*

Viel Spaß beim nachbacken  
Stephi