

Hefezopf von Renate Schützle

Renate Schützles Hefezopf ist eine Gaumenfreude.

Zutaten:

- 500gr. Mehl
- 1 Würfel Hefe
- knapp 1/4 ltr lauwarme Milch
- 80gr. Butter oder Margarine
- 60gr. Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- (nach Laune 40-60 gr. Sultaninen)
- Mandeln und Hagelzucker zur Dekoration

Alle Zutaten Zimmertemperatur - Mandeln und Hagelzucker.

Vorteig:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in das Mehl drücken.

Hefe und ein teel. Zucker und einen Teil der lauwarmen Milch in die Mulde geben und daraus

einen Vorteig machen.

Schüssel mit einem Tuch abdecken - 20 min. gehen lassen.

Teig:

Alle anderen Zutaten (ohne Sultaninen, Mandeln und Hagelzucker) so lange kneten bis sich der

Teig von der Schüssel löst.

Jetzt, wenn man möchte, die Sultaninen dazugeben.

Den fertigen Teig zur doppelten Höhe gehen lassen.

Teig in 3 Teile teilen - daraus einen Zopf flechten und nochmals bei 40 Grad 10 Minuten gehen lassen.

Den Zopf mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen.

Anschließend bei 160 °C ca 35-40 Min. backen.

(Temperatur und Backzeit für Heißluft-Backofen)