

Butter-Hefezopf

Zutaten

HAUPTTEIG

1000 g Weizenmehl 550
1 Würfel Hefe
ca. 480 ml Milch (zimmerwarm)
125 g Zucker
2 TL Salz (20 g)
1 ganzes Ei
150 g Butter (zimmerwarm, geschmeidig)
evtl. je nach Vorlieben
1 Handvoll Rosinen oder Haselnüsse, ganz

ZUM BESTREICHEN

Puderzucker,
evtl. Mandelplättchen

BACKZEIT

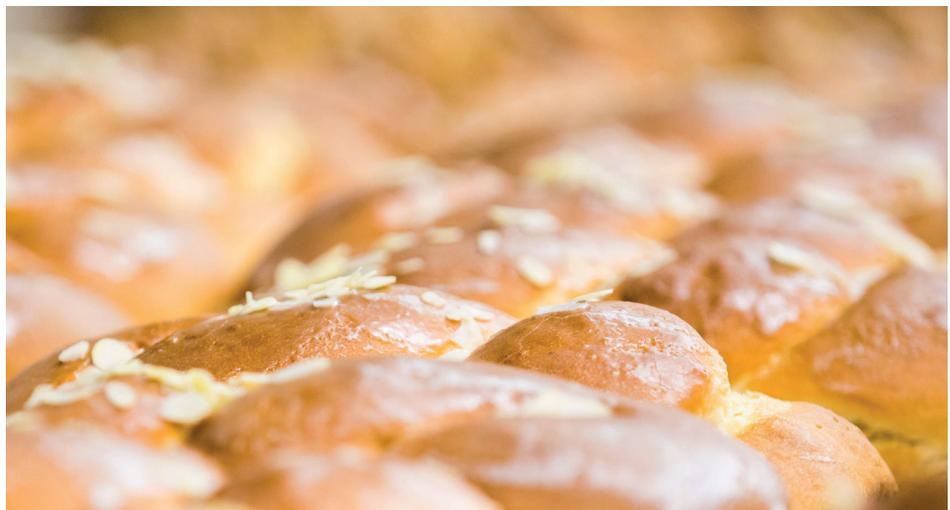


30 - 40
Min.

BACKERGEBNIS



fluffig
wie bei Oma



Backanleitung

(1)

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und dort die Hefe mit etwas lauwarmer Milch zu einem Vorteig ansetzen. Diesen etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Nun zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten und etwa 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen.

(2)

Den Teig in sechs Stränge teilen und daraus zwei Zöpfe flechten. Diese 30 Minuten abgedeckt auf dem Blech gehen lassen. Gleichzeitig den Backofen mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Zöpfe bei 200 °C circa 35 Minuten goldbraun backen.

(3)

Zum Bestreichen: Puderzuckerglasur, evtl. Mandelplättchen

mmh...

mehr Rezepte finden Sie unter

*

blattert-muehle.de