# Hefezopf



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Renate Krebs zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

## Zutaten

### Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 25 g Hefe
- 50g Zucker
- 125 ml lauwarme Milch
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 75 g Butter oder Margarine
- 75 g kernlose Rosinen
- 2 Esslöffel Rum
- 30 g Zitronat
- 30 g Orangeat
- 50 g gehackte Mandeln

### Außerdem:

- Backtrennpapier für das Blech
- 1 Eigelb zum Bestreichen

# Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe reinbröckeln.

2. Mit etwas Zucker, 3 Esslöffel Milch und wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Restlichen Zucker, Milch, Eigelb, Salz, Zitronenschale und die weiche Butter oder Margarine in die Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden löst. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die gewaschenen, abgetropften Rosinen mit Rum begießen und quellen lassen.

4. Zitronat und Orangeat fein hacken. Zusammen mit den Rosinen und den Mandeln in den Teig kneten. Teig mit bemehlten Händen in drei Teile teilen.

5. Jedes Teigstück etwa 4 cm breit ausrollen.

6. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

7. Die Teigstücke drauflegen, am besten von der Mitte aus nach beiden Enden hin, und zu einem Zopf flechten. An den Enden etwas andrücken. Zopf noch mal 20 Minuten gehen lassen. Dann mit verquirltem Eigelb bestreichen.

8. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der untersten Schiene etwa 35 Minuten
   backen.



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Renate Krebs zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.
Info:

Der Zopf auf dem Foto wurde als Kranz geflochten.