



# Hefezopf-Rezept mit Pudding

Zeit gesamt  
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Milch                | 770 ml     |
| Butter               | 100 g      |
| Zucker               | 150 g      |
| Hefe, frisch         | 0.5 St.    |
| Weizenmehl, Type 405 | 600 g      |
| Eier                 | 2 St.      |
| Salz                 |            |
| Vanillepuddingpulver | 2 Päckchen |

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Monsieur Cuisine, Nudelholz

1. In den Mixbehälter 250 ml Milch, 100 g Butter, 100 g Zucker und Hefe geben und 4 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl, 1 Ei und 1 Prise Salz zugeben und 2 Min./Teigstufe kneten. Anschließend Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen Pudding für die Füllung zubereiten. In den gesäuberten Mixbehälter Rühraufsatz einsetzen. 500 ml Milch, Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker in den Mixbehälter geben und 7 Min./100 °C/Stufe 3 aufkochen. Anschließend umfüllen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In 3 Rechtecke (40 x 15 cm) schneiden. Abgekühlten Pudding auf die drei Teigrechtecke streichen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Jedes Teigrechteck von der langen Seite über den Pudding falten und zu einer Rolle formen. Aus den 3 Rollen einen Zopf flechten. Teig wieder abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 180 °C vorheizen. Puddingzopf auf ein Backblech mit Backpapier geben. In einer Schüssel 20 ml Milch und 1 Ei verrühren und Hefezopf damit bestreichen. Anschließend 40 Min. goldgelb backen. Hefezopf auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 441 kcal |
| Kohlenhydrate  | 72 g     |
| Eiweiß         | 10 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 12 g     |