



Klassisches Hefezopf-Rezept

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|---------|
| Milch | 160 ml |
| Hefe, frisch | 0.5 St. |
| Zucker | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Salz | |
| Butter | 125 g |
| Eier | 2 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf 150 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel 190 g Zucker, Mehl, 1 Prise Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teigschüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Anschließend Hefeteig in 3 Stücke teilen und jeweils in ca. 30 cm lange Stränge rollen. Stränge auf einem Backblech mit Backpapier zu einem Zopf flechten. Dafür die Stränge abwechselnd übereinanderlegen und die Enden leicht festdrücken. Zugedeckt erneut 15 Min. ruhen lassen.
4. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Hefezopf mit 1 EL Milch bestreichen und im Ofen ca. 25–30 Min. backen. Klassischen Hefezopf leicht abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Pimpe deinen Hefezopf mit etwas Mandeln oder Rosinen. Die Zutaten einfach mit in den Teig kneten. Lauwarm mit etwas Butter oder Konfitüre schmeckt der Hefezopf am besten.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 237 kcal |
| Kohlenhydrate | 37 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 8 g |