Süßer Hefezopf

Zeit gesamt
1h 35min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	320 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	160 g
Rosinen	100 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Butter	150 g
Eier	3 St.
Salz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Monsieur Cuisine, Nudelholz

1. In den Mixbehälter 300 ml Milch, Hefe und 1 EL Zucker geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/37 °C verrühren. Rosinen, Mehl, restlichen Zucker, weiche Butter, Eier sowie 1 Prise Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Teig aus dem Mixbehälter nehmen, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Anschließend Hefeteig ausrollen und in jeweils 3 Stränge von ca. 30 cm formen. Auf einem Backblech mit Backpapier locker zu einem Zopf flechten und Enden andrücken. Abgedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.

4. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zopf mit übriger Milch bestreichen und im Ofen ca. 25–30 Min. backen. Süßen Hefezopf leicht abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	291 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g