

# Hefezopf



## Das brauchst du:

500 g Mehl

1 Würfel Frischhefe

250 ml Milch

40 g Zucker

1 Ei

150 g Rosinen

Etwas Rum

1 Eigelb

Etwas neutrales Speiseöl

1 Päckchen gehobelte Mandeln

### **So machst du's richtig:**

- 1.) Stelle zunächst einen Vorteig, ein so genanntes „Dampferl“ her: Dazu musst du das Mehl in eine große Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.
- 2.) Bröckle nun die Hefe hinein.
- 3.) Erhitze einen kleinen Teil der Milch (handwarm, nicht zu heiß) und gib sie auf die Hefe.
- 4.) Streue etwas Zucker auf die Hefe und warte etwa 15 Minuten, bis die Hefe ordentlich Blasen wirft.
- 5.) Weiche in der Zwischenzeit die Rosinen in etwas Rum ein.
- 6.) Gib das ganze Ei, den restlichen Zucker, das Öl und die restliche warme Milch dazu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
- 7.) Lass den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 8.) Knete den Teig nochmals durch und gib die abgeseibten Rosinen hinein. Knete nochmals mit den Rosinen durch.
- 9.) Mach nun aus dem Teig 3 gleich große Stränge und lege sie nebeneinander.
- 10.)Achte dabei darauf, dass die Rosinen im Teig sind, nicht außerhalb. Wo nötig, drück die Rosinen in den Teig hinein (Beim Backen würden sie verbrennen und schmecken bitter).
- 11.)Lege nun immer den Strang, der in der Mitte liegt, erst nach rechts, dann den nächsten, der in der Mitte liegt nach links, den nächsten mittleren wieder nach rechts usw., also so lange, bis ein Zopf entstanden ist.
- 12.)Lass den Zopf nochmals 20 Minuten gehen.
- 13.)Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 14.)Bepinsle den Zopf mit Eigelb, das du vorher verschlagen hast.
- 15.)Streue die Mandeln darüber.
- 16.)Backe den Zopf im Backofen für 25 Minuten.
- 17.)Nimm ihn heraus und lass ihn kalt werden.