

Rezept

# Bunter Hefezopf

Ein Rezept von Bunter Hefezopf, am 26.04.2024

## Zutaten

½ **Würfel** frische Hefe

**250 g** Mehl

**40 g** Zucker

**1** Ei

**90 ml** lauwarme Milch

Salz

**50 g** weiche Butter

**1-3 TL** Tomatenmark, Matcha-Pulver oder gemahlene Kurkuma zum Färben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Hefezopf | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 7 g F, 5 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Die Hefe unter Rühren in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch mit Mehl, 1 Prise Salz, Zucker, Butter und Ei in 3-4 Min. zu einem glatten Teig verkneten.

---

2. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen und jeweils die gewünschte Farbe einarbeiten. Teigportionen einzeln auf ein Backblech legen ca. 30 Min. gehen lassen.

---

3. Aus jeder Teigportion eine 30 cm lange Rolle formen, daraus einen Zopf flechten und diagonal auf das Backblech legen. Teig erneut ca. 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 180° (Heißluft) vorheizen.

---

4. Den Hefezopf im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.