

## Rezept

# Hefezopf mit Beerenaufstrich

Ein Rezept von Hefezopf mit Beerenaufstrich, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Zopf

**230 g** Dinkelmehl (Type 630)

**1** Ei (M)

**25 ml** Milch

**1** Eigelb zum Bestreichen

**1 Pck.** Trockenhefe

**75 g** Joghurt griechischer Art (2 % Fett, ersatzweise fettarmer Naturjoghurt)

**1 Pck.** Vanillezucker

**10 g** Mandelblättchen

### Für den Aufstrich

**250 g** TK-Himbeeren

**1 TL** Zitronensaft

**4 TL** Chia-Samen

**4 EL** Rohrohrzucker

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Twist-off-Glas (ca. 300 ml Inhalt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Zopf (ca. 18 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 85 kcal, 2 g F, 3 g EW, 14 g KH

## Zubereitung

- Für den Zopf das Dinkelmehl mit der Trockenhefe mischen. Ei mit Joghurt, Milch und Vanillezucker in einer großen Schüssel verquirlen. Nach und nach die Mehlmischung unterarbeiten und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig nochmals kurz mit bemehlten Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem ca. 30 cm langen Strang formen. Die Teigstränge nebeneinander auf das Blech legen und die Enden auf einer Seite mithilfe einer Gabel zusammendrücken. Dann die Stränge zu einem Zopf flechten und am anderen Ende ebenso zusammendrücken. Den Zopf an einem warmen Ort nochmals 30 Min. gehen lassen.
- Den Zopf mit Eigelb bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. In den Ofen (Mitte) schieben und in ca. 35 Min. goldbraun backen. Falls der Zopf währenddessen zu stark bräunt, mit Alufolie abdecken. Den Zopf aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Für den Aufstrich die Beeren in einem Topf bei kleiner Hitze unter Rühren auftauen und erwärmen, bis Flüssigkeit austritt. Sobald die Beeren zerfallen, Chia-Samen, Zitronensaft und Zucker unterrühren. Dann bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren 10 Min. köcheln lassen. In das saubere Twist-off-Glas abfüllen und gut verschließen. Den Aufstrich auskühlen lassen. Den Hefezopf zum Servieren in Scheiben schneiden und den Aufstrich dazu reichen.