

Rezept

# Hefezopf mit Rosinen

Ein Rezept von Hefezopf mit Rosinen, am 19.04.2024

## Zutaten

### Für den Hefeteig

<b>60 g</b> Rosinen	<b>5 cl</b> Rum
<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1/2</b> Vanilleschote
<b>18 g</b> frische Hefe	<b>200 ml</b> kalte Milch
<b>75 g</b> Zucker	<b>1</b> Ei
<b>2</b> Eigelb (Größe M)	<b>90 g</b> weiche Butter
<b>1 gehäufter TL</b> Salz (7 g)	<b>1 Msp.</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Ei zum Bestreichen
Hagelzucker oder Mandelblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Hefezöpfe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. 2 Tage vorher für den Hefeteig die Rosinen mit dem Rum mischen und zugedeckt über Nacht einweichen.
2. Am Vortag das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Hefe und die übrigen Zutaten zum Mehl geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Min. glatt und matt glänzend kneten. Die Rosinen abtropfen lassen und rasch unter den Teig kneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.
3. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 gleich große Stücke (à ca. 150 g) teilen. Die Teigstücke zu ca. 25 cm langen Strängen formen. 3 Stränge mit Abstand nebeneinander legen und an einem Ende zusammendrücken. Die Stränge zu einem Zopf flechten, dabei die Enden zusammendrücken, damit der Zopf zusammenhält. Die anderen 3 Stränge auf die gleiche Weise flechten. Die Zöpfe jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen.
4. Das Ei verquirlen und die Zöpfe damit bestreichen (den Rest im Kühlschrank aufbewahren). Die Zöpfe mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.

5. Am Zubereitungstag den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zöpfe samt Backpapier auf ein Backblech ziehen, mit dem restlichen Ei bestreichen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen. Mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen. Die Hefezöpfe im Ofen (Mitte) in 35-40 Min. goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Gut verpackt, bleiben sie 3 Tage frisch.