

Rezept

Hefezopf mit Zitronen-Honig-Butter

Ein Rezept von Hefezopf mit Zitronen-Honig-Butter, am 26.04.2024

Zutaten

150 ml Milch	1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker	100 g Butter
500 g Mehl	1 Pck. Vanillezucker
1 kräftige Prise Salz	4 Eigelb (M)
2-3 EL Mandelblättchen	2 EL Butter
100 g weiche Butter	1 Bio-Zitrone
	50 g Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Hefezopf (6-8 Personen, etwa 20 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerkrümeln und mit 50 ml Milch und 1 TL Zucker verrühren, 15 Minuten gehen lassen. Die Butter inzwischen in der übrigen Milch schmelzen lassen.
2. Mehl mit übrigem Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Angerührte Hefe, Eigelbe und Milch mit Butter dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort in etwa 1 Stunde zur doppelten Größe aufgehen lassen.
3. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig nochmals durchkneten, dritteln und jeweils zu einem etwa 4 cm dicken Strang rollen. Teigstränge nebeneinander aufs Blech legen und an einem Ende leicht zusammendrücken. Von dort aus die Stränge zum Zopf flechten, also abwechselnd übereinanderlegen, dann auch die anderen Enden leicht zusammendrücken. Den Zopf zugedeckt nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einschalten: Umluft 160 Grad). Zum Bestreichen die Butter schmelzen und den Zopf damit einpinseln, mit Mandeln bestreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 40 Minuten backen, bis der Zopf schön gebräunt ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für die Butter die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Butter mit der Zitronenschale und dem Honig gründlich vermischen und in ein Schälchen füllen. Zum Zopf servieren.