

Rezept

Mandelhefzopf mit Stevia

Ein Rezept von Mandelhefzopf mit Stevia, am 24.09.2023

Zutaten

0,6 g Steviosid-Extrakt	150-200 ml lauwarme Milch (1,5 %)
1 Würfel Hefe (42 g) oder 2 Pck. Trockenhefe	500 g Mehl (Type 1050)
100 g Sahne	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
½ TL Salz	1 zimmerwarmes Ei
1 Eigelb zum Bestreichen	4 EL Mandelblättchen
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf (25 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Hefeteig zubereiten, dabei die Sahne mit dem Ei dazugeben. So viel Milch zum Teig hinzufügen, dass er geschmeidig glänzt. Nochmals gut durchkneten und dann zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 40 Min. gehen lassen.
2. Den Ofen auf 175° (Umluft) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Hefeteig auf wenig Mehl kurz durchkneten und vor der weiteren Verarbeitung einen Moment zugedeckt »entspannen« lassen.
3. Den Hefeteig in drei gleiche Stücke teilen und jedes Stück auf wenig Mehl zu einem 20 – 25 cm langen Strang formen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten, diesen auf das Backblech setzen und nochmals zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Eigelb in einer Tasse verquirlen. Den Hefezopf damit bestreichen, dann mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.