Rezept

Schwäbischer Hefezopf

Ein Rezept von Schwäbischer Hefezopf, am 25.05.2025

Zutaten

500 g	Mehl
1 Prise	Salz
200 ml	Milch
1	Ei (Größe M)
80 g	Rosinen
1	Ei (Größe M)
	Salz
2 EL	Hagelzucker
50 g	Zucker
1	Bio-Zitrone
100 g	weiche Butter
1	Würfel Hefe (ca. 42 g)
	Mehl zum Verarbeiten
1 EL	Milch
	Zucker
1 EL	Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale mit der Zitrusreibe abreiben und unter das Mehl mischen. Milch lauwarm erhitzen. Butter in der Milch schmelzen. Ei unterrühren.

2. Die Hefe in die lauwarme Milch-Mischung bröseln und darin auflösen. Die Flüssigkeit mit der Mehlmischung und den Rosinen mit den Knethaken des Handrührgeräts, der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und beim Kneten Blasen wirft. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Std. gehen lassen.

3. Anschließend zum Bestreichen Ei, Milch, je 1 Prise Salz und Zucker verquirlen. Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Den Teig mit bemehlten Händen in drei gleich große Teile schneiden. Die drei Teigstücke zu ca. 35 cm langen Strängen formen, nebeneinander auf das Backblech legen und zu einem Zopf flechten. Mit der Eiermilch bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen.

4. In den kalten Backofen (Mitte) schieben, auf 180° einschalten (Umluft nicht empfehlenswert) und in ca. 35 Min. goldbraun backen, bis der Hagelzucker leicht karamellisiert.