

## Rezept

# Schwäbischer Hefezopf

Ein Rezept von Schwäbischer Hefezopf, am 09.06.2026

## Zutaten

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