

Hefezopf (Osterzopf)

Zutaten (für 1 Zopf):

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Optional: Rosinen oder Mandeln



Zum Bestreichen: 1 Eigelb + 2 EL Milch

Zubereitung:

1. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, etwas Zucker zugeben und kurz gehen lassen.
2. Mehl, restlichen Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Hefemilch, Ei und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Teig in drei Stränge teilen, zu einem Zopf flechten und auf ein Backblech legen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.
5. Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, nach Wunsch mit Mandeln bestreuen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30–35 Minuten backen.

Tipp:

Der Hefezopf schmeckt frisch besonders gut – pur, mit Butter oder Marmelade. Traditionell wird er am Ostersonntag zum Frühstück serviert.