

# KATES HEFEZOPF

Ofentemperatur 175°C (Ober-Unterhitze), 22-24 Min. backen

## Zutaten

50 g Zucker

50 g Butter

1 Ei

Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone

200 ml handwarme Milch (nicht wärmer sonst geht die Hefe nicht auf)

1 Prise Salz

400 g Mehl 405

21 g Frischhefe (oder 1 Packung Trockenhefe)

Füllung:

ca. 75 g Sultaninen oder Rosinen (ich nehme immer Sultaninen)

1 Eigelb (zum Bestreichen des Zopfes direkt vor dem Backen)

Dekoration:

ca. 75 g gehobelte Mandelblätter

ca. 50 g Hagelzucker

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in der genauen Reihenfolge in den Mixtopf geben und mind. 7-8 Min mit dem Teighaken schlagen
2. Wenn man den Zopf mit Rosinen macht, dann muss man die Rosinen jetzt in kochendes Wasser einlegen bis der Teig zusammen gerührt ist. Kurz bevor die 7-8 Min Rührzeit vorbei sind, kann man sie trocken tupfen
3. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte in drei Teile teilen. Jedes Teigstück flach drücken, 1/3 der Rosinen reinlegen und daraus Würste rollen
4. Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in Form bringen. Zopf mit einem Geschirrtuch abdecken und 70 Min. gehen lassen
5. Nach 60 Min Gehzeit Backofen vorheizen auf 175°C Ober-Unterhitze
6. Zopf mit Eigelb bestreichen und mit gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen (immer erst kurz vor der Backzeit)
7. für 22-24 Min. backen bis der Zopf goldbraun ist und dann auf dem Backblech auskühlen lassen

# KÜCHENSCHMIDE

