

# HEFEZOPF

## REZEPTIDEE FÜRS OSTERFRÜHSTÜCK

### ZUTATEN

500 gr.	Mehl
50 gr.	Zucker
1 Pk	Vanillezucker
2	Eier
1	Eiweiß
1	Hefewürfel
250 ml	Sahne
1 Prise	Salz

### ZUM BESTREICHEN

1	Eigelb
etwas	Sahne oder Milch
etwas	Hagelzucker

- 1** Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine große Schüssel geben und gut vermengen. Die Hefe in der lauwarmen Sahne auflösen und zu der Mehl-Mischung geben. Fügen Sie auch die Eier hinzu.
- 2** Alles gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich sichtbar vergrößert haben.
- 3** Den Teig nochmals gut durchkneten und daraus 3 Rollen von ca. 30cm Länge formen. Flechten Sie die Rollen zu einem Zopf. Die Enden des Zopfes fest andrücken. Legen Sie den Zopf auf ein gefettetes Backblech und lassen ihn erneut an einem warmen Ort gehen.
- 4** Backen Sie den Zopf im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft für ca. 30 Minuten, bis er goldbraun ist.
- 5** In einer kleinen Schüssel das Eigelb und die Sahne vermengen. Ca. 10 Minuten vor Backende bestreichen Sie den Zopf damit und streuen ihn mit dem Hagelzucker.
- 6** Nehmen Sie den Zopf aus dem Ofen und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn servieren. Guten Appetit!