

HEFEZOPF

500 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz

¼ l Milch
2 ¼ TL Trockenhefe
1 EL Zucker

50 g Butter (für Rosinenzopf 75 g) Zimmertemperatur!
2 Eier
1 ½ Tassen dunkle Rosinen

1 Tasse goldene Rosinen in Rum getränkt (ich habe immer ein Einweckglass im Kühlschrank)

2 Eigelb

120 g Puderzucker
3 – 4 EL Zitronensaft

Die Milch auf 110 Grad Fahrenheit (30-32 C) erhitzen, Hefe und Zucker zugeben, 10 Min. zugedeckt stehen lassen.

Mehl, Salz und Zucker in Rührschuessel vermischen. Butter in kleine Würfel dazugeben, vermischen, Eier dazu, wieder rühren, dunkle Rosinen rein, wieder rühren.

Nun die Hefemischung auf 3 mal dazugeben, immer wieder rühren. Dann mit der Küchenmaschine 10 Min. auf langsam, dann 10 Min. auf mittel kneten. Wenn der Teig zu feucht ist, einfach mehr Mehl dazugeben. Wenn der Teig sich zu einer Kugel formt, ist er gut. Dann nehme ich ihn raus und handknete den Teig noch ein bißchen, dann kommt er in eine große gemehlte Schüssel. Den Teig 2 bis 4 Stunden lang an einem warmen Ort gehen lassen. Dann rausnehmen, nochmal gut mit der Hand kneten, in 2 Teile teilen. Diese Teile hintereinander wie folgt bearbeiten: Teil ausrollen (35 auf 40cm, wenn es geht), die Hälfte der Rumrosinen auf den Teig verteilen und zu einer Rolle rollen. Auf ein mit Backpapier oder Wachspapier ausgelegtes Backblech legen. Dann mit dem 2ten Teil das Selbe machen. Ich habe diese Alubleche, die in die amerikanischen Herde unten als 'Schmutzpfannen' zu kaufen sind, gekauft, diese auf ein flaches Blech gelegt, weil der Zopf so riesig wird, so um die 50cm. Man kann aber auch gut 2 Zöpfe aus dem Teig machen. Nun auf dem Backblech die 2 Rollen einfach zusammen drehen. Wenn man schon Übung hat kann man auch 3 Teile machen und richtig flechten. Für den Anfänger ist meine

Methode aber einfacher und der Teig reißt nicht so schnell. Dann den Zopf, zugedeckt, nochmal 50 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 380-385 Grad Fahrenheit (185 C) vorheizen. Nun den Zopf mit den 2 Eigelben gut einstreichen und rein in den Ofen für 35 – 45 Min. (kommt ganz auf den Ofen an). Nach 20 Min. nachschauen, ob die Enden schneller dunkel werden, wenn ja, diese oder auch den ganzen Zopf mit Alufolie bedecken. Wenn der Zopf fertig ist, diesen Abkühlen lassen und mit dem Zuckerguß bestreichen, (Puderzucker mit Zitrone verrühren).

Willst Du einen Nußzopf machen willst, laß die Rosinen weg und nehme 360 g gemahlene (grob oder fein, nach belieben) Nüsse (Walnuß, Mandeln, Pekans, Haselnüsse etc. hauptsache gemischt), 50 g Semmelbrösel / Paniermehl, 100 g Zucker und 125 ml Rum oder Cognac, alles durchrühren. Streiche diese Menge auf den Teig, anstatt die goldenen Rosinen. Sonst alles wie oben. Dann kannst Du auch Hefeschnecken aus dem Teig machen. Da wird aber nur eine große Rolle gemacht. Diese in 2 cm Schreiben schneiden, die Scheiben ein bißchen platt drücken (Mehl!), wieder mit Ei bestreichen und wenn man möchte mit Butterstreusel bedecken, wenn diese fertig sind, Zuckerguß drauf.