Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Backen / Kinder /

Oster-Hefezopf

Als ich noch ein Kind war, habe ich häufig am Samstagabend einen Hefezopf für Sonntagmorgen gebacken. Dafür habe ich mich immer bei der Mama einer Freundin getroffen und wir haben zusammen geknetet, gestaunt wie der Teig aufgeht und geflochten. Am Abend habe ich einen fertigen, gut duftenden Hefezopf mit nach Hause gebracht und die Freude bei meiner Mama war riesig. Heute schaffe ich es leider nicht, jedes Wochenende mit Flynn zusammen einen Hefezopf zu backen, aber Ostern ist endlich mal wieder eine gute Gelegenheit und auch ein schönes Mitbringsel zum Familientreffen am Ostertag.

Zutaten für 1 Hefezopf

- 500 gr - Mehl
- 21 gr - Hefe
- 250 ml - warme Milch
- 75 gr - geschmolzene Butter
- 2 - Eigelb
- 70 gr - Zucker
- 1 Prise - Salz

Zum Bestreichen

- 1 - Eigelb

Zubereitung:

1. Die Hefe in der warmen Milch auflösen.
2. Die Hefemilch mit der Butter, dem Eigelb, Zucker und Salz verrühren. Nun das Mehl hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
3. Nun den Teig in eine Schüssel geben und, an einem warmen Ort, gehen lassen, bis er in etwa sein Volumen verdoppelt hat.
4. Anschließend nochmal durchkneten und in drei gleichgroße Stücke aufteilen. Die Stücke zu Rollen formen und damit einen Zopf flechten.
5. Nun den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
6. Den Zopf mit dem verbliebenen Eigelb bestreichen und ruhen lassen, bis der Backofen fertig vorgeheizt ist.
7. Nun den Zopf für ca. 20-25 Minuten backen.

Und noch ein Tip: Falls man es nicht geschafft hat, den Zopf an einem Tag zu vernichten und er vielleicht schon etwas trocken geworden ist, dann macht er sich auch auch bestens als French Toast!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia