

## Hefezopf



Zutaten:  
500 g Mehl  
80 g Zucker  
40 g Butter  
160 g Milch lauwarm  
40 g Hefe  
8 g Salz  
3 Dotter  
1/2 Vanilleschote  
Abrieb 1 Zitrone  
2 EL Rum

### Herstellung:

- ① Die Hefe in 50g lauwarmer Milch auflösen, eine Prise Zucker dazugeben und mit 2 EL Mehl einen Vorteig rühren und gehen lassen.
- ② Den Rest vom Mehl in eine Schüssel geben, Dotter, Gewürze, Salz, Restmilch und die aufgelöste Butter gut mischen.
- ③ Alles zum Mehl geben und kurz vermischen.
- ④ Vorteig dazu geben und ca. 3 Minuten zu einem Teig kneten und dann eine 1/2 Stunde gehen lassen.
- ⑤ Teig in drei gleich große Stücke teilen und daraus einen Zopf flechten.
- ⑥ Erneut gehen lassen und dann vorsichtig mit Dotter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- ⑦ Bei 170°C ca. 20-30 Minuten backen.



Rezept von Bruno  
Konditormeister

### verwendete Produkte

