



www.tannheimertal.com

Zopf aus Hefeteig

Bäckerei Bitesnich

Zutaten:

500g Mehl (W700)
250g Milch
40g Hefe
60g Butter
60g Zucker
1 – 2 Eier (40 g)
8 g Salz
1 TL Honig
1 TL Rum 38 %
1 Packung Vanillezucker (10 – 15g)
Rosinen nach Geschmack
Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Etwas vom Eigelb auf die Seite geben zum Bestreichen vor dem Backen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort mit ruhen lassen. Gerne können auch Rosinen in den Teig eingearbeitet werden. Falls der Teig maschinell geknetet wird, die Rosinen danach von Hand einarbeiten, damit diese nicht verletzt werden. Danach den Teig zu einem Zopf flechten. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 – 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit einem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und evtl. mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 – 190° C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen.