

## Theresa Knipschild Hefezopf

Dienstag, 26. März 2024  
Rezept für 1 Zopf/ca. 16 Stücke

Dauer: 3 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: Mittel  
Süßes & Kuchen, Grundrezept

### Zutaten:

Für den Teig:

180 ml	Milch
80 g	weiche Butter
20 g	frische Hefe
500 g	Weizenmehl Type 550
70 g	Zucker
5 g	Salz
1/2	Vanilleschote (Mark oder 1 TL Vanillearoma)
1	Ei (Gr. M)
1/2 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone oder Bio-Orange, nach Belieben



Zum Fertigstellen:

etwas	Weizenmehl Type 550 für die Arbeitsfläche und Form
etwas	Milch
60 g	Aprikosenkonfitüre
70 g	Puderzucker
3 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
2 EL	gehobelte Mandeln oder Haselnüsse, geröstet

### Zubereitung:

1. Für den Teig Milch und Butter in einem Topf auf maximal 38 Grad erwärmen, die Hefe hineinbröseln und darin verrühren.
2. Mehl, Zucker, Salz, Vanillemark, Ei und, wer mag, abgeriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel geben, die Hefe-Milchmischung angießen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine ca. 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in eine große Schüssel geben und zugedeckt 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.  
**Tipp:** Der Teig schmeckt noch aromatischer, wenn man ihn eine Nacht gehen lässt. Dafür die Zutaten nicht erwärmen, sondern bei Raumtemperatur zu einem Teig verkneten. Dann im Kühlschrank 12-18 Stunden zugedeckt gehen lassen. Ca. 2 Stunden bevor der Teig weiterverarbeitet wird, aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Den gegangenen Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei Portionen teilen, jeweils zu ca. 30 cm langen Rollen formen und die Rollen zu einem Zopf flechten. Die Enden sorgfältig zusammendrücken und unter den Zopf klappen.
5. Den Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Milch bepinseln und nochmals 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
7. Das Blech mit dem Hefezopf in den vorgeheizten Ofen geben. Zopf 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 170 Grad reduzieren und den Zopf weitere 30-45 Minuten goldgelb fertig backen.
8. Den Zopf aus dem Ofen nehmen. Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen und den noch warmen Hefezopf damit bestreichen, trocknen lassen.
9. Puderzucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Esslöffel zu einem Guss verrühren.  
Tipp: Es empfiehlt sich die Flüssigkeit nach und nach unterzurühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

10. Dann den Hefezopf mit dem Zuckerguss bepinseln und, sofern gewünscht, mit gehobelten, gerösteten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.

**Tipp:** Man kann den Zopf statt mit 3 Teigsträngen auch nur mit 2 Teigsträngen formen. Dafür den Hefeteig halbieren und in 2 gleich lange und dicke Stränge rollen.

Teigstrang 1 horizontal auf die Arbeitsfläche legen. Teigstrang 2 mittig vertikal darauf legen, so dass ein quadratisches Kreuz entsteht.

Nun das rechte Ende von Teigstrang 1 über den Teigstrang 2 nach links legen und das linke Ende von Teigstrang nach rechts über den Teigstrang 2 legen.

Dann das obere Ende von Teigstrang 2 über Teigstrang 1 nach unten und das untere Ende von Teigstrang 2 über Teigstrang 1 nach oben legen.

Im Wechsel geht es weiter zunächst tauscht rechts mit links, dann oben mit unten, bis die Teigstränge zu kurz werden. Die Enden fest zusammendrücken.

Pro Stück: 215 kcal/ 895 kJ, 34 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 6 g Fett