

Hefezopf



Zutaten:

1kg Zopfmehl
1 Hefe
½ Teelöffel Salz
2 Eier
Saft von 1 Zitrone
120g Zucker
50g Butter (zerlassen)
150ml Sahne
300ml warme Milch
Rosinen nach Belieben

Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch gehen lassen. Zopfmehl und alle übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben, Hefe und zum Schluss die lauwarmer Milch dazu. Kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch bedeckt ca. 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Teig zusammendrücken und den Zopf formen.

Ein Ei und eine Prise Salz verquirlen. Den Zopf damit bestreichen. Im kalten Backofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

August Schuler Mönchmühle

Leonhardstraße 5 - 6 88212 Ravensburg Tel. 0751-23407

<http://www.moenchmuehle.com>