
Hefezopf zu Ostern

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl 405

30 g frische Hefe

2 Eier

1 Pr. Salz

50 g Zucker

60 g zerlassene Butter

200 ml lauwarme Milch

100 g Sultaninen

Schale einer ½ Zitrone

Zum Backen:

Etwas Milch

1 EL Mandelblättchen

Zum Fertigstellen:

80 g Puderzucker

Zitronensaft

Mehl in eine Schüssel geben in der Mitte eine Kuhle machen. Hefe zerbröseln und mit einer Prise Zucker und etwas lauwarmen Milch in einer kleinen Schüssel auflösen.

Aufgelöste Hefe in die Kuhle gießen und mit etwas vom Mehl anrühren. Vorteig ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliche Zutaten zum Vorteig geben und einen mittelfesten Hefeteig daraus herstellen. Diesen gut abschlagen und abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.

Nun auf einem Backbrett den Teig in drei Teile teilen und einen Zopf formen.

Diesen mit etwas Milch bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Nun den Zopf nochmals ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen hell backen.

Im Anschluss noch warm mit dem Zitronensaft beträufeln.

Backtemperatur: 175°C Umluft

Backzeit: 25-30 Minuten

