

Zitronenzopf

50 g Zitronat

200 g Milch

30 g Hefe, frisch

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g Butter

500 g Mehl Typ 550

1 Ei

2 TL Zitronenschalenabrieb

1 Eigelb

1 EL Milch

Hagelzucker



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zitronat fein reiben.
(im TM: **5 sek./Stufe 8**, nach unten schieben)

Milch, Hefe, Zucker, Vanillezucker, Butter, Mehl, Ei und Zitronenschalenabrieb dazugeben und zu einem Hefeteig kneten.
(im TM: **3 min./Teignetstufe**)

Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt **ca. 1,5 Stunden** aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Anschließend den Teig mit dem Nylonmesser auf der Teigunterlage in 3 gleich große Stücke schneiden und jedes Stück zu einem ca. 20 cm langen Strang rollen.

Die Stränge zu einem Zopf flechten und Anfang sowie Ende unten einschlagen.

Den Hefezopf nun in den gut gefetteten Ofenmeister geben und mit Deckel weitere **45 min.** gehen lassen.

Eigelb mit Milch in einer kleinen Elfe aufschlagen.
Mit Hilfe des Silikonpinsels den Zopf damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene mit Deckel **35 min.** backen. Anschließend Deckel abnehmen und weitere **ca. 20 min.** fertigbacken.