

# Hefezopf

230 g Milch  
70 g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Würfel Hefe  
450 g Weizenmehl 550  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker  
60 g weiche Butter

1 Eigelb  
1 EL Milch  
Mandelplättchen bzw.  
Hagelzucker



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Milch, Hefe und Zucker kurz miteinander lauwarm vermischen  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 2**)

Mehl, Salz, Vanillezucker und Butter zugeben und zu einem Teig verkneten  
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Backofen auf **50 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Den Teig anschließend abwiegen und 3 gleich große Teile abnehmen.  
Aus den 3 Teilen auf der Teigunterlage Stränge formen und einen Zopf flechten.

Den Zopf quer auf den gefetteten Zauberstein legen.

Eigelb mit Milch verquirlen und den Zopf damit rundherum einpinseln.  
Mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen. Die freien Stellen links und rechts in den Ecken z. B. mit je einer Scheibe Toastbrot für die 2/3-Belegung belegen.

Den Zauberstein auf den Rost in der untersten Schiene **15 min. bei 50 Grad Ober-/Unterhitze** aufgehen lassen.

Danach auf **175 Grad** hochdrehen und weitere **25-30 min.** backen.