

Hefezopf



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Hefe / Germ frisch	42 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Vollmilch	250 ml
Feinkristallzucker	75 g
Butter	150 g
Salz	1 Prise(n)
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Stk.
Weizenmehl (glatt)	600 g
Hagelzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zubereitung

» Einen normalen Hefeteig aus den Zutaten (außer Hagelzucker und Mandelblättchen) herstellen, dann an einem Warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
Dann Teig in drei gleichgroße Stücke teilen und zu Rollen formen. Diese zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf ein Backblech setzen (gefettet oder Backpapier) und mit etwas Milch bepinseln. Dann mit dem Hagelzucker und den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35-40 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-688-Hefezopf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at