

Hefezopf

Von Kuchenfee

Dieses Rezept stammt aus einem uralten Backbuch meiner Oma, in dem sie ihren **einfachen Hefezopf mit Rosinen** handschriftlich festgehalten hat. Es ist genau diese Sorte Backwerk, die nach warmer Milch und Butter duftet und einen lauwarm aus der Form direkt am Tisch festhält. Der Zopf hat eine weiche, leicht süße Krume, eine glänzende Oberseite und diesen typischen Geschmack, den ich aus meiner Kindheit kenne.

Der Trick liegt für mich in zwei Details: Ich lasse die **frische Hefe vorab in warmer Milch schaumig gehen**, bevor die restlichen Zutaten dazukommen, und ich teile das verquirlte Ei zur Hälfte in den Teig und zur anderen Hälfte auf die Oberfläche zum Bestreichen. So wird der Zopf innen weich und saftig, oben goldbraun und glänzend. Das Rezept passt in eine Kastenform genauso wie freistehend aufs Blech, mit Rosinen, Schokostückchen oder ganz pur. Wichtig ist nur, den Teig **auf doppelter Größe gehen zu lassen**, dann bleibt die Krume zuverlässig fluffig. Hier kommt mein Rezept für den saftigen Hefezopf aus Omas Backbuch:



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 30 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 40 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

500 g	Mehl
4 EL	Zucker
1/2	Hefe
Würfel	
250 ml	Milch
50 g	Butter
	Weich
1 x	Ei
1 Prise	Salz
80 g	Rosinen
	Optional

Werkzeuge

Küchenmaschine
Topf
Schneebesen
Winkelpalette
Zahnseide

Zubereitung

1. HEFETEIG

- 01** Ein Mulde in das Mehl formen, darein die Hefe bröseln und mit einem Teil des Zuckers & der Milch bedecken. 10 Minuten stehen lassen.
- 02** Die restlichen Zutaten bis auf die Rosinen dazu geben. Rund 10 Minuten kneten und kurz vor Schluss die Rosinen dazu geben.
- 03** Den Teig abgedeckt mindestens eine Stunde oder bis sich das Volumen verdoppelt hat, abgedeckt gehen lassen.
- 04** Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 05** Teig auf eine Arbeitsfläche stürzen, nach Bedarf mit Mehl bestäuben und nach Wunsch formen.
- 06** Meine Oma hat einen klassischen drei-Strang-Zopf geflochten und in eine Kastenform gegeben die vorher mit etwas Butter ausgefettet wurde.
- 07** Im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen bis alles goldig braun ist.