

Silke hat einen Osterzopf gebacken.



250 ml Milch

100 g Butter oder Margarine, oder 6-7 EL Öl

500 g Weizenmehl, es geht auch Dinkelmehl das braucht aber etwas mehr Flüssigkeit

1 Pck. Trockenbackhefe (für 500g Mehl)

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

Zubereitung

Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

Hefeteig



Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten (Abb. 1).



Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (Abb. 2). Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Für einen **Hefezopf** Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen und diese zu etwa 40 cm langen Rollen formen. Die Rollen auf dem Backblech zu einem Zopf flechten (Abb. 3) und diesen zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.