REZEPT FÜR HEFEZOPF MIT SULTANINEN UND KARDAMOM

HEFEZOPF MIT SULTANINEN UND KARDAMOM

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Scheiben | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 50 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 350 g Mehl
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 120 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 90 g Sultaninen
- Mehl zum Bearbeiten
- 150 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

4257

ZUBEREITUNG

314	6	46	11
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Scheibe ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Mit Mehl, Bio-Zucker, 3 Eiern, Butter, Salz und Kardamom langsam glatt verkneten. Dann ca. 2 Minuten kräftig durchkneten. Sultaninen unterkneten und Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.

2. Teig auf etwas Mehl in 3 Stücke teilen. Jeweils erst zu Kugeln, dann zu Strängen (ca. 45 cm lang) rollen. Auf einen Bogen Backpapier legen und zu einem Zopf flechten, Enden gut andrücken. Mit dem Papier auf ein Backblech ziehen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden gehen lassen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. 1 Ei verquirlen und Zopf damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.
4. Bio-Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Zopf damit beträufeln oder bepinseln, auskühlen und trocknen lassen. Er schmeckt am besten frisch.

Tipps:

Sollte der Zopf mehrere Tage alt sein, kann man die Scheiben toasten oder für French Toast verwenden.

Wer mag, kann statt Sultaninen auch Rosinen oder getrocknete Cranberrys verwenden.