

ROSINENZOPF



ROSINENZOPF

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Stück | 60 Min.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g SweetFamily SteviaZucker
- 1/2 TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 70 g Margarine
- 150 g Rosinen



ZUBEREITUNG

201

Kcal

pro Stück

5

Gramm

Eiweiß

32

Gramm

Kohlenhydrate

5

Gramm

Fett

Zubereitung des Hefeteigs:

Mehl, Hefe, SteviaZucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend Milch, Margarine, Eier und Rosinen hinzufügen. Den Teig in 3 gleichgroße Stücke teilen, zu Würsten rollen und anschließend zu einem Zopf flechten.

Den Hefezopf mit etwas Mehl bestreuen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend mit Milch bestreichen und bei 180°C 40 Minuten backen.