

# schwäbischer Hefezopf

nach Oma's Art



der Schwabengriller

## Zutaten:

- 500g Mehl
- 30g Hefe
- 70g Zucker
- 125ml lauwarme Milch
- 65g weiche Butter
- 2 Eier (eines für den Teig/eines zum anstreichen)
- 1 Prise Salz
- 1 Hand voll Rosinen (nach belieben)
- Hagelzucker und Mandelstifte oder Plättchen

## so geht's:

- das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen.
- Die Hefe hinein geben und, mit ca. 6 EL Milch, einem Teil des Zuckers und ein bisschen Mehl vom Rand, aufschlänmen.
- zugedeckt ca. eine halbe Stunde stehen lassen.
- im Anschluss die ganzen restlichen Zutaten zugeben und durchkneten, bis der Teig sich vom Rand der Schüssel löst. Wer mag kann zum Schluss hin eine Handvoll Rosinen zugeben (Geheimtipp: vorher einige Stunden in Rum einlegen ;-)
- Abermals zudecken und solange ruhen lassen bis sich der Teig deutlich, im Idealfall verdoppelt, hat.
- Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche in drei gleich große Stücke teilen, und einen Zopf flechten.
- Zopf auf ein, mit Backpapier ausgeschlagenes, Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen
- Zopf an einem windgeschützten Ort ruhen lassen bis er sich deutlich vergrößert hat.
- Abermals mit dem Ei anstreichen und nach Belieben mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen.
- Backofen (Umluft) bzw. Grill (indirekt) auf 175°C vorheizen, Zopf dann für ca. 40 Minuten backen (Kerntemperatur 93°C)
- nach der Hälfte der Backzeit einmal drehen (vorne/hinten)

Guten Appetit!