

Hefezopf

Zutaten | ca. 15 Scheiben

250 ml	Vollmilch
1 Würfel	Frischhefe
25 g	Butter
1 EL	Zucker
600 g	Weizenmehl (Type 405)
60 ml	Weißwein
1 TL	Salz
60 g	Zucker
2 EL	Hagelzucker

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Milch etwas erwärmen, Hefe, Butter und 1 EL Zucker dazugeben und verrühren.
- Mehl, Weißwein, Salz und restlichen Zucker dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in drei gleiche Teile teilen und in ca. 30 cm lange Stränge rollen.
- Diese zu einem Zopf flechten und auf ein Backblech legen.
- Das Ei verquirlen und auf den Zopf streichen.
- Mit Hagelzucker bestreuen und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Im vorgeheizten Backofen ca 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Wer auf den Weißwein verzichten möchte nimmt stattdessen 20 ml Essig (hell) und 40 ml Milch. Oder man ersetzt den Weißwein komplett durch Apfelsaft.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion/ Scheibe von 71,13 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
199 kcal	2,42 g	36,6 g	5,60 g	24,9 mg