



Hefezopf

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 Eiweiß

alles in eine Rührschüssel geben und warm stellen.

1 Stück frische Hefe in
250 ml lauwarme Sahne bröseln und mit
50 g Zucker

gut verrühren und im Backofen gehen lassen bis der Vorteig sich vergrößert hat.



Alle Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch Mehl hinzufügen (aber nicht zuviel, der Teig muß noch weich bleiben).

Den Teig nochmals im Backofen warm stellen bis er sich vergrößert hat, ihn dann auf höchster Stufe noch mal durchkneten.

150 g Rosinen unterkneten und aus dem Teig 3 etwa 40 cm lange Rollen formen, als Zopf flechten und auf ein Backblech legen.

1 Eigelb mit

1 EBl. Milch verschlagen, damit den Zopf bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Noch einmal im Backofen gehen lassen. Wenn er sich sichtbar vergrößert hat, ihn bei 150 Grad 25 Minuten backen.

