

Hefezopf (süß)

Für 16 Scheiben

Zutaten

500 g	Mehl
200 ml	Lauwarme Milch
110 g	Zucker
½	Hefe (21 g)
1	Ei
1 TL	Vanillezucker
	Salz
60 g	weiche Butter
1	Eigelb
1 EL	Sahne
100 g	gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Backzeit ca. 30-40 Minuten (bei 180°C)

1. Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. 1 EL Zucker und zerbröckelte Hefe in der Milch auflösen, Mischung in die Mehlmulde gießen. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und Vorteig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehenlassen.
2. 100 g Zucker, Ei, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Butter zum Vorteig geben und alles (am besten in der Küchenmaschine) so lange kneten, bis ein geschmeidiger glänzender Teig entstanden ist. An einem warmen Ort 1-1,5 Stunden gehenlassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Teig in zwei gleich große Portionen teilen, zu langen Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech heben und weitere 15 Minuten gehenlassen.
4. Backofen auf 180°C vorheizen. Eigelb mit Sahne verquirlen und Hefezopf damit bestreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten (180°C) goldbraun backen.



Man kann noch getrocknete Sultaninen hinzugeben (vorher mit Wasser abwaschen, kurz einweichen und abtropfen lassen)