

# Hefezopf

(Manuela Blättler)

Für 1 Zopf

## Zutaten:

500 g	Mehl	40 g	weiche Butter
½ TL	Salz	1 geh. EL	Quark
¼	Hefe (10 g)	1	Ei
3 EL	Zucker		Milch (& Ei) zum Bestreichen
175 ml	Milch		Sultaninen

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden, Backzeit ca. 30-40 Minuten (180°C)

1. Mehl und Salz in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. 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. 15-30 Minuten gehen lassen (bis er blasen wirft).
2. Butter schmelzen und zusammen mit dem Quark zum Vorteig geben und (am Besten in der Küchenmaschine) so lange kneten, bis ein geschmeidiger glänzender Teig entstanden ist. An einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
3. Falls gewünscht Sultaninen abspülen und in Wasser ca. 10-15 Minuten einweichen. Teig kurz durchkneten und die kurz abgetrockneten Sultaninen zugeben.
4. 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 gehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze) und eine feuerfeste Form mit Wasser in den Ofen stellen. Milch mit Ei verquirlen und Hefezopf damit bestreichen.
5. Auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten bei 180°C goldbraun backen. Nach ca. 20 Minuten die Oberhitze abstellen.

*Der Teig darf nicht zu klebrig sein – evtl. noch Mehl zugeben und gut durchkneten.*

*Zum Zopf flechten, die zwei Rollen über Kreuz legen. Anschließend die gegenüberliegenden Zopfenden übereinander schlagen, dann die beiden anderen Zopfenden übereinander schlagen usw.... Am Ende die vier Enden gut aneinanderdrücken.*

