

Lockerer Hefezopf mit Schmand und Sahne

Zutaten:

350g Weizenmehl Typ 550

55g Zucker

1TL Vanille Zucker

105g Schmand

50g Sahne

55g warme Milch

23g Butter

½ Würfel Hefe

1 Eigelb

Etwas Zitronenabrieb

eine Prise Salz



So funktioniert es!

Alle Zutaten außer dem Eigelb, zu einem geschmeidigen Teig kneten (5 - 6 Minuten)

Nach dem kneten mit der Küchenmaschine noch mal kräftig per Hand durchkneten.

Abgedeckt gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Ohne noch mal zu kneten, in 10 etwa gleich große Stücke schneiden ca. 65g

Auf der Teigunterlage nur mit dem **Nylonmesser** arbeiten.

Die Stücke zu 10 etwas 40cm langen Stränge drehen.

9 Stück untereinander in 6 - 8cm Abständen aufreihen.

Den 10. Strang auf der linken Seite am Ende über die 9 Stränge legen.

Jeden 2. nach links über den Quer liegenden Strang legen.

Von oben nach unten beginnen.

Strang 1 von der rechten Seite und den 1 von links überkreuzen der linke Strang ist jetzt rechts, der recht links.

Der Knoten vom überkreuzen liegt recht vom Querstrang.

Von Oben nach unten beginnen.

Dann das gleiche von unten nach oben.

So dass ein Flechtteppich auf der rechten Seite des Querstrang entsteht.

Diesen Teppich rollen wir vom Ende des geflochtenen nach links zum Querstrang auf.

In die mittlere, rechteckige Ofenhexe heben, die vor her etwas gefettet werden sollte.

Den Zopf ca. 45 - 60 Minuten, abgedeckt mit einem Tuch, gehen lassen.

Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen.

Den geflochtenen Zopf mit dem Eigelb bestreichen.

In den auf 180C° O / U vorgeheizten Backofen 35 - 40 Minuten backen.

Guten Appetit!