

## NINAS HEFEZOPF



Zutaten für 2 Zöpfe:

Zeitaufwand: ca. 3 Stunden

225 ml Milch  
1 Würfel frischer Germ  
9 EL Zucker  
75 g Butter geschmolzen  
700 g Mehl  
1 TL Salz  
3 Eier  
1 Eigelb  
1 Schuss Milch

1. Die Milch leicht erwärmen (Achtung: nicht zu heiß werden lassen, sonst zerstörst du deinen Germ), Zucker und Butter dazugeben. In einer Schüssel das Mehl mit dem Salz vermischen. Den Germ hinein bröckeln, die warme Milch-Buttermischung und die Eier dazugeben. Alles mit der Küchenmaschine verkneten. Falls du keine Küchenmaschine hast kannst du die Knethacken von deinem Mixer nehmen oder natürlich auch alles per Hand zusammen kneten. Es sollte ein geschmeidiger Teig entstehen. Falls dein Teig etwas zu weich ist und zu sehr klebt, einfach noch ein bisschen Mehl (nach und nach) dazugeben.
2. Den Teig nun für ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Falls du eine Wärmeschublade hast, kannst du den Teig in deine Wärmeschublade stellen, oder noch besser: falls du ein Multifunktionsgerät mit Dampffunktion hast, den Teig mittels Dampf gehen lassen, dann trocknet er nicht aus. Das Teigvolumen sollte sich in etwa verdoppeln.
3. Wenn die Stunde um ist, den Teig aus der Schüssel geben, mit deinen Händen nochmals gut durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen. Aus jeder Portion eine möglichst gleich lange Rolle formen und jeweils drei Rollen zu einem Zopf flechten. Keine Sorge, dein Zopf muss nicht so gleichmäßig wie die gekaufte Version werden. Man darf ruhig sehen, dass du ihn selbst gemacht hast.
4. Deinen fertig geflochten Zopf auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben und nochmal an einem warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen. Ich gebe meine beiden Bleche jetzt in meinen Kombidampfgarer und lasse mein Hefegebäck für 50 min bei 35°C gehen.
5. In einer Tasse ein Eigelb mit einem Schuss Milch verquirlen. Deine Zöpfe mit der Eigelbmischung gut bestreichen.  
Ich backe jetzt mein süßes Gebäck bei 170°C feuchter Heißluft für ca. 35 Minuten. Wenn du ein normales Backrohr hast, braucht dein Zopf auch ca. 30-35 Minuten. Heize dein Backrohr dafür am Besten auf 180°C vor.  
Nach der Halbzeit ev. deine Backbleche tauschen, dass dein Zopf jeweils gleichmäßig bäckt.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen!

Deine friedrosa