



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

SÜSSES GEBÄCK

Klassischen Hefezopf



Zubereitung:

1. Milch und Butter in der **großen Elfe** (600 ml) in der Mikrowelle oder einer kleinen Kasserolle leicht erwärmen. Hefe in der Mischung auflösen. Mehl mit Zucker und Salz in der großen Schüssel **Bambus** „mischen und mixen“ oder der **großen Nixe** mischen. Hefemischung dazu geben und mit Mehl verrühren. Zum Schluss alles gut mit den Händen verkneten.
2. Teig an einem warmen Ort abgedeckt circa 30 - 45 Minuten gehen lassen bis er die doppelte Menge hat. Anschließend in 3 gleiche Teile teilen, diese mit dem **Teigroller** zu Strängen ausrollen und daraus einen Zopf flechten.
3. Den Zopf auf den **Zauberstein** legen und mit Eigelb bepinseln. Bei 180° C (Ober- und Unterhitze) im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten backen. Auf dem **Kuchengitter** abkühlen und Zopf mit Puderzucker aus dem **StreuFix** bestreuen. Mit Marmelade oder Butter servieren.

Zubereitungszeit:

60 Minuten, fertig nach 90 Minuten

Nützliches Zubehör:

Thermomix, Zauberstein

Zutaten:

250 ml	Milch
80 g	Butter oder 4 EL Öl
1 Würfel	Hefe
500 g	Mehl Type 405 oder 550
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb
	Nach Belieben Puderzucker

Variationstipps:

- Mit einem Ei im Teig wird der Zopf schön gelblich.
- Vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen. Puderzucker entfällt dann.
- Fügen Sie dem Teig 2 EL milden Weißweinessig oder Fruchtromaessig zu, dann wird er noch fluffiger und bekommt ein schönes Aroma.
- **Tipp für Ostern:** Flechten Sie mehrere kleine Zöpfe und legen diese zu einem Kreis. In die Mitte drücken Sie ein Osterei. Zum Backen Ei wieder entnehmen und später einsetzen!

Küchentipp:

Besonders luftig wird der Zopf im **Zaubermeister**. Den Zopf in der eingefetteten Stoneware mit geschlossenem Deckel 20 Minuten gehen lassen und anschließend mit Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C mit geschlossenem Deckel 50 Minuten auf der untersten Schiene backen.