

Hefezopf

Fluffigen Hefezopf ganz einfach selber backen

Ostern steht vor der Tür und deshalb gibt es heute einen fluffigen Hefezopf. Meine Bande liebt süßes Brot. Egal ob Hefezopf, Milchbrot oder Brioche. Besonders zum Frühstück, ist das mit ein wenig Butter und Marmelade eine feine Sache. Obwohl so ein Zopf jetzt nicht wirklich etwas besonderes ist, macht er rein optisch schon etwas her. Zudem kann man ihn mit Hilfe unterschiedlicher Flecht-Techniken, immer wieder unterschiedlich aussehen lassen.

Ich habe meinen Zopf hier aus zwei relativ langen Strängen geflochten. Das hier zu erklären wäre definitiv zu kompliziert. Aber bei YouTube gibt es viele tolle Videoanleitungen, für die unterschiedlichsten Flecht-Methoden. Aus dem fertigen Teig könnt ihr nicht nur längliche Zöpfe flechten. Er lässt sich gut zu flechten und eindrehen, bzw. zu einem Kranz verarbeiten. So könnt ihr euch auch Osterbrote und Osterkränze backen. Wer keine Lust aufs Flechten hat, kann aus dem Teig auch einfache Brötchen oder Brot backen. Dann habt ihr eine Art Milchbrot oder Milchbrötchen.

Frischer Hefezopf für ein leckeres Osterfrühstück

Für den Hefezopf zuerst die Hefe zerbröseln und zusammen mit der lauwarmen Milch und dem Zucker in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Für etwas 10-15 Minuten stehen lassen. Mehl, Butter, das Ei, Vanille Extrakt, Zitronenaroma und eine Prise Salz dazu geben und alles für

gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, in beliebig viele Portionen aufteilen und zu einem Zopf flechten. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit verquirltem Ei einstreichen. Für weitere 1-2 Stunden gehen lassen. Backofen rechtzeitig auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Zopf nach der Ruhezeit noch einmal mit Ei bepinseln und dann im vorgeheizten Backofen für etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Rezept-Ideen für Brot & Brötchen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt

[mehr Rezepte](#)

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN

Low Carb Kochbuch für Ostern – 33 leckere Low Carb Rezepte für die Osterzeit



[mehr Infos zum Buch](#)

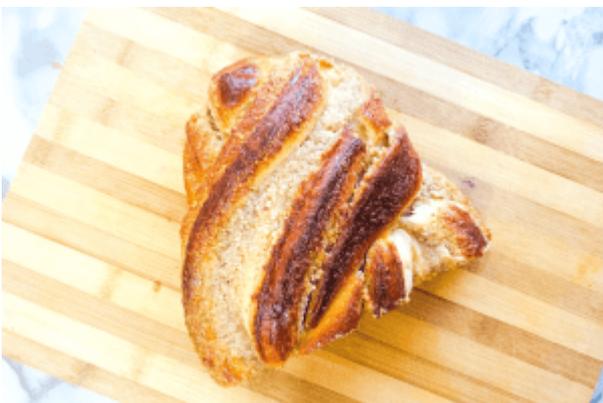
WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DIE OSTERZEIT



Osterbrot



Oster Mini-Amerikaner



Nusszopf mit Mandeln



Quark-Öl-Teig Hasen



Osterlamm



Hefezopf



Karotten-Kokos-Kuchen



Karotten-Walnuss-Kuchen mit Zimt

EINFACHE BRÖTCHENBACKFORMEN FINDET IHR HIER
