

Rezept Oberfränkischer Hefezopf

Vielen Dank an TVO-Zuschauer Wolfgang Fischer aus Küps (Lkr. Kronach)

Zutaten:

400gr Mehl 405er (oder 550er)

1 Würfel Frischhefe

Zucker ca.70gr

Lauwarme Milch 70ml

70gr Butter

1 Ei

Prise Salz

1 Zitronen Abrieb einer Bio-Zitrone

50gr Rosinen

Zubereitung

Mehl, Hefe, Ei zusammengeben und aufgehen lassen, am Schluss Salz & Bio-Zitrone dazu.

Nach Belieben lauwarme Milch, insgesamt 70-125ml, hinzufügen und zu einem festen formbaren Teig kneten. Anschließend ein zweites Mal mit viel Wärme gehen lassen. Danach den Hefeteig lang kneten bis er sich vom Rand löst ggf. mit Milch nachjustieren.

Zopf flechten und ihn anschließend noch ein drittes Mal gehen lassen.

Mit 1 Eigelb bestreichen und 2 EL gehackte Nüsse darüberstreuen

Bei 180 Grad Ober Unterhitze ca. 45 Min backen. Als Glasur Puderzucker, Zitronensaft, Rum mit 5ml Wasser anrühren und den noch heißen Zopf überstreichen und kaltstellen. In 1-2cm Scheiben geschnitten ergibt sich ein luftiges Gebäck zum Kaffeetrinken.