

Rezept für einen **Hefezopf der Herzogin Clara**

Zutaten

750g Mehl

125g Zucker

1 Würfel Hefe

100g Butter

1 Prise Salz

2 Eier

375ml lauwarme Milch

Zubereitung des Hefeteigs:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in 3 – 4 Esslöffeln lauwarmer Milch und 1 Teelöffel Zucker auflösen. Anschließend die aufgelöste Hefe in eine kleine Mulde im Mehl gießen. Mit einem Teelöffel die Hefe vorsichtig mit etwas Mehl verrühren. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und die Hefe etwa 15 Minuten gehen lassen.

Sobald die Hefe aufgegangen ist, diese mit etwas Mehl bedecken, damit sie nicht direkt mit den restlichen Zutaten in Kontakt kommt. Jetzt die übrigen Zutaten hinzufügen und den Teig mit dem Rührgerät auf höchster Stufe etwa 5 Minuten kneten, bis er schön geschmeidig ist. Den Teig erneut mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und in drei gleich große Stränge teilen. Die Stränge zu einem Zopf flechten. Anschließend den Zopf mit lauwarmer Milch bestreichen, damit er beim Backen eine schöne Farbe bekommt. Den Zopf im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) für 20 – 30 Minuten goldbraun backen. Danach den Hefezopf der Herzogin Clara genießen.

Tipp:

Statt eines Würfels Hefe kannst du auch 2 Päckchen Trockenhefe verwenden. In diesem Fall entfällt das Anrühren der Hefe mit Mehl und Milch.