

Schwäbischer Hefezopf

»Dieser Hefezopf ist ein Stück Grüne Woche Tradition. Ich bringe ihn immer an dem Tag mit wenn unser Team für die Veranstaltung in die Messeleitung umzieht.«

– Barbara vom Grüne Woche Team

So geht's...

Zutaten:

- ca. 1/4 l Milch
- 90 g zerlaufene Margarine oder Butter
- 90 g Zucker
- 1 Ei (+ 1 Eigelb zum Bestreichen)
- ½ EL Öl
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 550 g Weizenmehl (+ etwas zum Formen der Stränge)

Zubereitung:

Milch zusammen mit der Hefe und der zerlaufenen Margarine oder Butter verrühren. Mehl, Eier, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermengen, dann das Fett-Milch-Hefe-Gemisch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Dann zugedeckt ruhen lassen. Danach erneut durchkneten, drei Stränge à ca. 40 cm formen und zu einem Zopf flechten. Auf ein eingefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und nochmals etwa 30 Minuten ruhen lassen.



175 °C



30–35 Minuten

Tipp

Lust auf Backen bekommen? Erfahre mehr über das Handwerk des Bäckerberufs in Halle 2.1. Unser young generation hub ist der ideale Ort für Jugendliche um verschiedenste Ausbildungsberufe kennenzulernen.