


Fruchtiger Hefezopf

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
30 Minuten

 Gärzeit
60 Minuten

 Backzeit
45 Minuten

 Temperatur
185° O/U

 Portion/ Größe
2 Zöpfe

Zutaten

Teig

500 gr Weizenmehl (Typ 550)

50 gr weiche Butter

60 gr Puderzucker

25 gr frische Hefe

ca. 250 ml lauwarme Milch

2 Eigelb

eine Prise Salz

Füllung

350 gr Himbeeren (TK)

80 gr Puderzucker

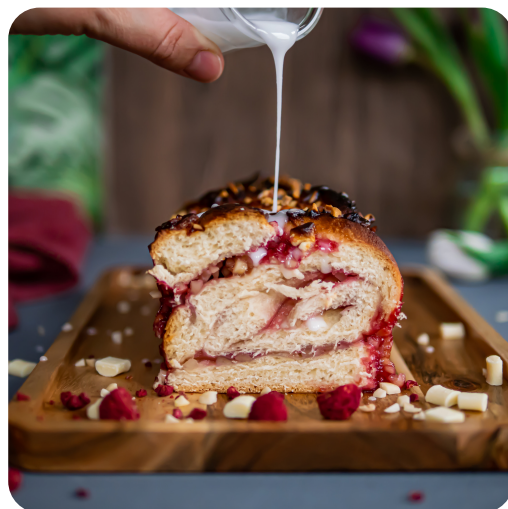
1 Pkg. Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone

40 gr weiche Butter

100 gr gehackte Mandeln

100 gr weiße Schokodrops



Zubereitung

Mehl und Puderzucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln.

Mit ein wenig lauwarmen Milch und je 1 EL Mehl und Puderzucker verrühren. 5 Minuten stehen lassen.

Die Hefemischung zum Mehl geben und die Maschine auf langsamer Stufe einschalten. Eigelb, Butter und Salz

dazugeben und weiter kneten. Dann nach und nach die restliche Milch hinzugeben. Du musst den Teig

beobachten und schauen, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Ca. 8-10 Minuten kneten lassen. Danach

den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und auf eine leicht

bemehlte Fläche zugedeckt ca. 30-45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen bereiten wir die Füllung zu: Die gefrorenen Himbeeren in einen kleinen Topf geben und zugedeckt ca. 10 Minuten auftauen bzw. köcheln lassen. Die Masse durch einen Sieb streichen, damit die Kerne

entfernt werden. Die kernlose Masse dann wieder in den Topf geben und beide Zuckersorten und den

Zitronensaft unterrühren. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Wenn nötig kann man

dazu einen Teelöffel Speisestärke verwenden.

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. 2 Kastenformen mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und viereckig

ausrollen (ca. 25*30 cm). Zuerst mit der Hälfte der Butter bestreichen. Darauf kommt dann die Hälfte der

Himbeer-Sauce und dann wird das Ganze mit der Hälfte der Mandeln und der Schokolade bestreut und

aufgerollt. Die Rolle von oben nach unten längs durchschneiden. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach

oben legen. Dann legen wir eine Hälfte über die andere Hälfte, um einen einfachen Zopf zu flechten. Die

Enden zusammendrücken und den Zopf in die Kastenform legen. Mit dem anderen Teig den Vorgang

wiederholen. Ca. 15 Minuten gehen lassen und anschließend ca. 45 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu

dunkel werden, einfach mit einem Stück Alufolie zudecken und weiterbacken.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

