

AIDLINGER PJT-HEFEZOPF

Zutaten für 2 Hefezöpfe

750 g Mehl (Type 405)
135 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
160 g Butter oder Margarine
1 Messerspitze Salz
1 Ei
1 Würfel Hefe
350 ml Milch
50 g Rosinen

Für die Deko
1 Ei zum Bestreichen
50 g Hagelzucker



© Diakonissenmutterhaus Aidlingen

1. Mehl in eine Schüssel geben. Wenn du mit einer **Küchenmaschine** arbeitest, gibst du das Fett und das Salz auf die eine Seite des Knethakens und den Zucker, den Vanillezucker, das Ei, den Großteil der Milch und die Hefe auf die andere Seite. Wenn du von **Hand** oder mit einem **Handrührgerät** arbeitest, machst du in das Mehl eine Kuhle und füllst da den Zucker, den Vanillezucker, das Ei, den Großteil der Milch und die Hefe rein. Außenrum gibst du das Salz und das Fett (am besten in kleinen Stückchen).



2. Nun knetest du den Teig mindestens 10 Minuten, bis er ganz glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Vielleicht musst du noch etwas Milch oder Mehl dazugeben. Am Ende knetest du noch die Rosinen ein.



3. Jetzt muss der Teig an einem warmen Ort unter einem Tuch gehen bis er ungefähr doppelt so groß ist (ca. 45 Minuten). Dann den Teig nochmal durchkneten und in sechs gleich große Teile (ca. 250 g pro Teil) teilen.

4. Die Teile zu Strängen formen, die ungefähr so lang wie das Backblech sind. Aus je drei Strängen einen Zopf flechten und nochmal abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

5. Den Backofen auf **170 °C Umluft** vorheizen. Jetzt schlägst du ein Ei in ein Schälchen und verquirlst es. Damit den Zopf komplett bestreichen und den Hagelzucker drüberstreuen. Die Zöpfe ungefähr 25 Minuten backen.

Zeig uns dein Ergebnis auf pjta.de
oder mit [#pjthezezopf](https://twitter.com/pjthezezopf)