



Hefezopf mit Schokotropfen

Ein klassischer Hefezopf mit Schokotropfen zu Ostern - so einfach wird aus 5 Strängen mit der Bildanleitung Schritt für Schritt ein wunderbares Osterbrot!

etwa 20 Scheiben  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch
80 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-
Tröpfchen

Zum Bestreichen:

1 EL Milch
1 Eigelb (Größe M)

Wie backe ich ein geflochtenes Hefebrot mit 5 Zöpfen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Schoko-Tröpfchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Hefezopf flechten:

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und die Schoko-Tröpfchen (1 EL zum Bestreuen beiseitestellen) unterkneten. Den Teig in 5 gleich große Stücke (am besten abwiegen, eine Portion wiegt etwa 200 g) teilen und diese zu etwa 40 cm langen Rollen formen (Abb. 1).



4 Die 5 Rollen oben fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten, dafür die äußere rechte Rolle zwischen die erste und zweite Rolle von links legen (Abb. 2).



5 Dann die äußere linke Rolle in die Mitte legen (Abb. 3).



6 Nun die zweite von links über den mittleren Strang legen (Abb. 4).



7 Diese Schritte wiederholen (Abb. 5)



- 8 Zum Schluss die Enden fest zusammendrücken. Den Zopf leicht nach links kippen. Zopf auf dem Backpapier auf das Backblech ziehen und 20-30 Min. (bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat) zugedeckt gehen lassen. Backofen vorheizen.



Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

- 9 Hefezopf bestreichen und bestreuen:
Eigelb mit Milch verquirlen, den Zopf damit bestreichen und mit den übrigen Schoko-Tröpfchen bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Den Hefezopf (**Vorsicht: die Schoko-Tröpfchen** sind nach dem Backen sehr heiß!) mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Hefezopf ist einfriergeeignet.
- Der Hefezopf schmeckt wie frisch gemacht, wenn er vor dem Servieren noch einmal etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufgebacken wird.