

Hefezopf - Thermomix Rezept

Zutaten für 1 großer Hefezopf:

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 21 g Frischhefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 75 g Butter



Zum Bestreichen:

- 1 Ei

Nach Belieben:

- gehobelte Mandeln (oder Hagelzucker)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 90 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Milch, die Butter, die Hefe und den Zucker in den Mixtopf. Erwärme die Mischung **3 Minuten / Stufe 2 / 37°C**.
2. Füge das Mehl, das Ei und das Salz hinzu. Schalte deinen Thermomix auf **3 Minuten / Knetstufe** ein.
3. Gib den Hefeteig abgedeckt in eine geölte Schüssel. Lasse ihn mindestens **eine Stunde ruhen**. Dabei verdoppelt er sich.
4. Teile den Teig in 3 Teile. Forme lange Rollen und [flechte einen Hefezopf](#).
5. Gib den Hefezopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Decke ihn nochmal mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse ihn **weitere 30 Minuten ruhen**.
6. Verquirle das Ei mit je einer Prise Salz und Zucker. Pinsel den Hefezopf damit ein.

Bestreue ihn nach Belieben mit gehobelten Mandeln oder mit Hagelzucker.

7. Backe den Hefezopf etwa **45 Minuten** ab im auf **175°C Ober-/Unterhitze** vorgeheizten Backofen.

Du kannst den Hefezopf auch im [Ofenmeister](#) von Pampered Chef backen. Dann wird er ganz besonders saftig. Gib den Teig dafür in die gefettete und bemehlte Form. Backe ihn auf einem Rost auf unterster Stufe zunächst geschlossen für 30 Minuten. Nimm dann den Deckel ab und backe ihn für weitere 15-20 Minuten, so dass dein fluffiger Hefezopf seine typische Bräune bekommt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

