

Hefezopf mit Pflaumenmus

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Hefezopf

200 ml Milch + 1 EL
1 Hefewürfel
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Ei
1 Eigelb
50 g weiche Butter
350 g Pflaumenmus

Sicher kennst du das noch von früher: Wenn ein Hefezopf im Ofen backt, duftet die ganze Bude. Am besten schmeckt Hefezopf einfach mit Butter und Marmelade - oder Pflaumenmus. Damit du es dir extra bequem machen kannst, wird das Pflaumenmus hier direkt in den Zopf eingeflochten, so wird er richtig saftig und du brauchst dir nur noch 'ne Scheibe abschneiden.

- 1 -

Milch lauwarm erwärmen. Hefe einbröseln und verrühren. Mehl mit Zucker und Salz mischen. Hefemilch in das Mehl einarbeiten. Ganzes Ei und Butter dazugeben und ca. 10

Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl dazugeben. Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und 40 Minuten gehen lassen.

- 2 -

Hefeteig kurz durchkneten. Halbieren und jede Hälfte zu einem schmalen langen Streifen ausrollen. Mit Pflaumenmus bestreichen, dabei Rand an einer Längsseite aussparen und mit Wasser bestreichen.

- 3 -

Jeden Teigstreifen längs zum freien Rand hin aufrollen, sodass lange Stränge entstehen. Strangenden aufeinanderlegen und Stränge umeinander wickeln. Enden festdrücken. Auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech heben. Zopf nochmal 20 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 5 -

Eigelb mit etwas Milch verrühren und Zopf damit einpinseln. Im unteren Backofendrittel ca. 25 Minuten backen, bis der Zopf braun geworden ist. Auskühlen lassen und servieren.