

Ein köstliches Landfrauenrezept: Hefezopf mit Schwarzwälder Tannenhonig



Traditionsrezepte, die schmecken...

Ich liebe die traditionellen Rezepte unserer Landfrauen in Baden-Württemberg. Diese sind bewährt und sind bei den Kochvorführungen immer ein Highlight. Eines der beliebtesten Rezepte ist der Hefezopf. Frisch gebacken, duftend aus dem Ofen geholt und auf den Tisch gestellt, bringt er immer den krönenden Abschluss. Dazu Butter und Konfitüre oder noch besser: Honig aus dem Schwarzwald. Was gibt es Schöneres?

Hier die heutige Rezeptur für unseren **"Hefezopf mit Schwarzwälder Tannenhonig"**:

Zutaten

- 375 g Mehl (Typ 405 plus etwas Mehl zum Auswalgen)
- 50 g Zucker
- 25 g Honig (z.B. Schwarzwälder Tannenhonig)
- 175 ml Milch plus 4 EL zum Bestreichen
- 30 g Hefe
- 50 g weiche Butter
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Ei plus
- 1 Eigelb zum Bestreichen (mit einer Prise Salz und Zucker verquirlt)
- Zum Servieren: Butter und Honig

Zubereitung

Für den Hefeteig 375 g Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit 1 TL Zucker in 50 ml lauwarmer Milch rührend auflösen. Dann die Hefemilch zum Mehl geben. Mit Mehl locker bedecken und 5 Minuten stehen lassen.

Nun die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem elektrischen Rührgerät 5-7 Minuten kräftig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 45-60 Minuten).

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und in drei gleiche Teile trennen. Einzelne Teiglinge zu ca. 30 cm langen Strängen rollen/walgen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und auf das Backpapier setzen.

Ein Eigelb mit 4 EL Milch und einer Prise Zucker und Salz verquirlen. Den Zopf bestreichen. 10 Minuten ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft (oder 180°C Ober- und Unterhitze) ca. 35-40 Minuten goldgelb backen.

Serviertipp: Dazu Butter und Honig reichen.