

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.