

# Hefezopf aus der Backmischung Buchteln

Ein einfacher Hefezopf aus der Backmischung für Buchteln.

etwa 15 Scheiben



etwas Übung erforderlich

🕒 20 Min.



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

175 ml Milch

100 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Buchteln

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Milch

## Wie backe ich einen Hefezopf?

### 1 Hefeteig zubereiten

Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin zerlassen. Backmischung für den Teig **und** das Soßenpulver (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Hefe (liegt der Backm. bei) zufügen und sorgfältig vermischen. Warmes Milch-Butter-Gemisch, Ei und Eiweiß hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knet-haken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort **etwa 30 Min. gehen** lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.

### 2 Zopf flechten

Teig mit Mehl bestreuen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten. Aus dem Teig 3 etwa 30 cm lange Stränge formen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die oberen Enden der Teigstränge etwas zusammendrücken, dann zu einem Zopf flechten. Die Teigenden ebenfalls gut zusammendrücken.

- 3 Den Hefezopf darauflegen. Den Zopf nochmals etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C**  
**Heißluft: etwa 160 °C**

- 4 Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Min.**

Den Hefezopf mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps:

- Für einen Rosinenzopf nach der ersten Teiggezeit 100 g Rosinen kurz unter den Teig kneten.
- Der Hefezopf lässt sich prima einfrieren.
- evtl. Verlinkung zu Handlings....

|                 | PRO PORTION        | PRO 100 G / ML      |
|-----------------|--------------------|---------------------|
| Energie         | 148 kcal<br>620 kJ | 251 kcal<br>1051 kJ |
| Fett            | 9,96 g             | 16,88 g             |
| Ges. Fettsäuren | 6,05 g             | 10,26 g             |
| Kohlenhydrate   | 11,40 g            | 19,31 g             |
| Zucker          | 3,64 g             | 6,18 g              |
| Eiweiß          | 3,26 g             | 5,53 g              |
| Salz            | 0,13 g             | 0,22 g              |