

Hefezöpfe aus der Mini-Kastenform

Zutaten:

300 g Milch
21 g frische Hefe
1 TL Honig
600 g Zopfmehl oder Weizenmehl Typ 550
10 g Salz
60 g Weißwein
60 g Zucker
25 g Butter

Füllung: Nutella, Marillenkonfitüre

Zum Bestreichen: 1 Eigelb mit etwas Milch
vermischt



Zubereitung:

Milch, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und 2,5 Min./ 37 °C/Stufe 2 erwärmen.
Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und 1 Min. Teigknetstufe.

Weiche Butter zugeben und nochmals 3 min. unterkneten.

Teig in die geölte große Nixe geben und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig auf die Teigunterlage geben und in 4 gleich große Stücke teilen.

Ich habe 2 Teigstücke (à 3 Strängen) zu einem Zopf geflochten.

Die anderen 2 Teigstücke habe ich mit dem Teigroller zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausgerollt und 1 Teigplatte mit Nutella bestrichen und eine mit Marillenkonfitüre. Von der längeren Seite aus den Teig fest aufrollen und mit dem Nylonmesser mittig teilen und die 2 Stränge zu einem Zopf flechten.

Die Zöpfe in die gefettete Mini-Kastenform geben und mit dem Ei abstreichen. Weitere 20 Min. gehen lassen und bei 180°C ca. 20-25 Min. im vorgeheizten Backofen backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Mini-Kastenform Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN