

# Meine Liebeserklärung an den Hefeteig & ein Hefezopf (mit Marmelade) für Ostern oder alle anderen Tage im Jahr



Hallo

ihr Lieben,

unter allen Teigen, die es gibt, finde ich ja den Hefeteig am sympathischsten! Wieso? Er ist mir so ähnlich.

Kälte mag er nicht, sondern er braucht es wohligh warm. (Ich hasse es, zu frieren; bin ein Sommermensch.)

Er gedeiht und gelingt, wenn er Zeit und Muse hat. (Ist das nicht bei uns Menschen auch so? Stress und Hektik sind einfach Gift. Mit Zeit und Ruhe gelingt alles am besten.)

Er will sorgfältig massiert werden, damit er entspannt bleibt und es ihm gut geht. (Was ist es bei euch? Ich habe Nacken... Der zickt regelmäßig und braucht viel Fürsorge...)

Zudem ist er unglaublich vielfältig und lässt sich ganz einfach in zahllose feine Backwaren verwandeln. Und was da alles Feines draus werden kann! Dampfnudeln! Pizza! Hefekuchen mit Früchten! Brioche! Brot! Zimtschnecken!

Hach, Hefeteig ist wunderbar.

Ein Hefezopf ist eins der bodenständigen Hefeteiggebäcke, finde ich. Bescheiden in seiner Süße trägt er gelassen Butter, Marmelade oder Nutella zum Frühstück oder Nachmittagskaffee und lässt sich auch mal so zwischendurch mampfen, ohne alles. Dabei ist er aber eine feinere, zartere Variante eines Frühstücksbrotes, die jede Tafel reicher macht.

Er wird gerne an Ostern gebacken, aber ich finde, man kann ihn das ganze Jahr über essen.

Deswegen hier mein Hefezopf für alle Tage mit einem Hauch Marmelade, die ihn noch saftiger macht.



So

**geht´s:**

200 ml lauwarme Milch

1 Würfel (42g) Hefe

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g weiche Butter oder Margarine

etwas Mehl zum Bearbeiten

Einige EL Marmelade, zum Beispiel Pflaume(nmus), Himbeere,  
Erdbeere

1 Schuss Milch

(1 Eigelb)

(Hagelzucker oder Mandelblättchen, falls vorhanden, zum Bestreuen)

Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und sie unter Rühren auflösen.

Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei in eine Schüssel geben und die Hefemilch zugießen. Alles mit den Knethaken verrühren.

Die Butter unterkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Wenn er sich beim Kneten zu einer Kugel formt, noch einige Minuten weiter kneten!

Den Teig mit einem leicht feuchten Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

{Ich habe im Backofen 50° C eingestellt, ihn da hinein gepackt, den Ofen ausgemacht und einen Mini- Spalt offen gelassen.}

Habt ihr dann eine große Schüssel fluffigen Teigs vor euch, geht es weiter.

Belegt ein Blech mit Backpapier und mehlt eure Arbeitsfläche leicht ein.

Wollt ihr wie ich mehrere kleine Zöpfe backen, halbiert oder drittelt ihr den Teig. Das Vorgehen ist aber immer das gleiche.

### **Einfache Zöpfe ohne Marmelade:**

Jede Zopfportion wird halbiert oder gedrittelt und daraus rollt man Stränge. Diese legt man in ihrer Mitte übereinander, wie ein Kreuz oder ein Stern. Dann verflacht man auf jeder Seite Richtung Ende die Stränge, drückt die Teigenden gut zusammen und steckt sie unter den Zopf.

### **Zopf mit Marmelade:**

Die zwei oder drei Teigportionen werden jeweils zu schmalen Rechtecken ausgerollt (etwa 18×75 cm). Diese bestreicht man

mit Marmelade, dabei unbedingt auf einer Längsseite einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen! Diese Ränder dünn mit Wasser bestreichen.

Von der Längsseite mit Marmelade her ausrollen und die Kante gut verschließen.

Diese Rollen dann wie beim normalen Zopf auch flechten.

Die Zöpfe noch mal eine Weile gehen lassen.

Dann mit Milch (mit dem Eigelb verquirlt) bestreichen und falls man mag, noch Mandeln oder Zucker drauf streuen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft 275°C) 20- 30 Minuten backen (je nach Anzahl und Größe der Zöpfe, also ein bisschen im Auge behalten). [nurkochen]



Ich

konnte mich ja nicht beherrschen, als die goldgelben Zöpfe aus dem Ofen kamen! Dieser warme, leicht süße Hefeteigduft! Wunderbar! Ich musste natürlich auch überprüfen, ob sie ganz durch waren, dieser Stäbchenprobe ist ja nicht zu trauen... also wurde angeschnitten und eine noch fast heiße Scheibe lockerer, saftiger Hefekuchen ließ mich genießerisch seufzen. So gut.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, vielleicht ja mit eurem Lieblingsteig, oder auch einer anderen feinen Zauberei aus eurer Backstube!

Bis bald,

eure Judith

