

# Gelber Anis-Hefezopf mit Kurkuma



Dieser leuchtende Hefezopf ist mein „Ich bin zurück“-Lebenszeichen. Entschuldigt meine lange Abwesenheit hier. Meine arme Naschkatze musste ganz schön darben, aber diese Abmagerungskur ist nun vorbei!

Sicher habt ihr euch schon gewundert, warum ich so lange nichts gebloggt habe. Zumindest hoffe ich, dass es euch aufgefallen ist und euch Naschkatzes Küchenglück gefehlt hat! Der Grund war mein Buchprojekt, das sich als wahre Mammutaufgabe entpuppte. Mehr als drei Monate verbrachte ich jede freie Minute am Schreibtisch. Freizeit, Sport und natürlich auch meine geliebte Küche lagen brach und wenn ich diese Monate nicht so heftig durchgearbeitet hätte, wäre das Buch heute noch nicht fertig.

Trotz aller Arbeit und Mühen hat es sehr viel Spaß gemacht, das Buch zu übersetzen und ich muss sagen, ich bin ein bisschen stolz, dass ich diese Herausforderung bewältigt habe. Da merkt man mal wieder, wie viel Disziplin und Wille in einem steckt, wenn man sie wirklich braucht. Da ich meiner Meinung nach manchmal ein recht fauler Mensch mit für meinen Geschmack zu wenig Selbstdisziplin bin, war das eine tolle Erfahrung. =)

Das ca. 500 Seiten starke Buch wird in meiner deutschen Übersetzung im September bei Callwey erscheinen. Darin findet man eine unfassbar große Sammlung von Rezepten aus Osterien (Gaststätten, Wirtschaften) in ganz Italien. Sowohl Klassiker als auch unbekannte und seltene Gerichte oder Zutaten sind dabei und alles steht im Zeichen von Slow Food, denn das ursprünglich italienische Buch wurde von Slow Food Editore zusammen gestellt.



Nachdem ich mich nun monatelang durch die gesamte italienische Küche getippt habe, wird es Zeit für etwas Eigenes! Also nutzte ich den ruhigen Sonntag für einen Sonntagskuchen. Da es

heute draußen sehr bedeckt ist, habe ich mir die Maitonne ins Haus geholt und den Hefezopf mit Kurkuma zu einer strahlenden Erscheinung gemacht.

Wer keine Lust hat, einen Zopf zu flechten – oder sich aufgrund mangelnder Geschicklichkeit beim Basteln nicht traut – der kann den Teig auch ganz simpel in eine Kastenform legen und als Stute backen. Und wer Anissamen nicht mag, nimmt ein Gewürz seiner Wahl oder ganz klassisch Rosinen oder auch Schokostückchen statt der hier verwendeten Gewürze.

### **Für 1 Zopf/ 1 Kastenform**

400 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
2 Eier  
60 g weiche Butter  
1 gestr. EL Kurkumapulver  
100 ml lauwarme Milch oder Pflanzendrink  
1 Päckchen Trockenhefe  
1–2 EL Anissamen

1 EL Zucker, die Milch und die Hefe in einer kleinen Schüssel verrühren und kurz stehen lassen.

1 EL Zucker mit den Anissamen in einem Mörser etwas zerstoßen, um die Samen aufzubrechen und das Aroma freizusetzen. Dann die Samen in die Hefemischung geben, damit sie etwas Feuchtigkeit aufnehmen.

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Eier, die Milch und die Hefemischung hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer mit einem feuchten Küchentuch bedeckten Schüssel 45 Minuten gehen lassen. Den Teig dann noch einmal kurz kneten und in 4 oder 6 Stücke teilen. Die Stücke zu Strängen rollen und beliebig zu einem Zopf flechten (alternativ den Teig in eine Kastenform legen). Den Zopf in auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen, in dieser

Zeit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen 30–40 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Im Zweifel den Kuchen herausnehmen, umdrehen (natürlich mit Topflappen oder dickem Tuch) und auf die Unterseite klopfen. Wenn der Laib hohl klingt, ist er fertig.



Auch wenn ich vom kommerziellen Aspekt des Tages nichts halte, möchte ich an dieser Stelle doch allen Müttern einen frohen Muttertag und – nachträglich – allen Vätern einen frohen

Vatertag wünschen! Ich hoffe, ihr habt einen feinen Kuchen gebacken bekommen oder konntet eure Familie mit einem verwöhnen – vor allem aber mit euren Lieben einen schönen Tag verleben!

Habt ein genussvolles Restwochenende!

Eure Judith

---

## 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 wohlig 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! Brioches! 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 verflucht 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 18x75 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

