

Rezept des Monats

Hefezopf mit Mohnfüllung

Gut Ding will Weile haben: Ein Hefezopf braucht viel Zeit. Der Teig muss dreimal aufgehen – dafür wird er umso üppiger. Das geflochtene Gebäck passt nicht nur ideal zum Osterbrunch. Es versüßt jede Frühstücks- oder Kaffeetafel.



Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig

- 500 g Mehl plus etwas zum Kneten
- 250 ml Milch • 80 g Zucker
- 80 g Butter • 1 Prise Salz
- 40 g Hefe
- 1 Ei
- 1 Eigelb, dazu 1 EL Milch

Für die Füllung

- 200 ml Milch
- 100 g gemahlener Mohn
- 40 g Zucker • 30 g Butter
- 30 g Weizengrieß • 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Aprikosenmarmelade
- 50 g Marzipanrohmasse, klein gewürfelt
- 1 Eigelb

Nährwerte pro Portion

Eiweiß: 7 g, Fett: 7 g
Kohlenhydrate: 37 g
Kilojoule/Kilokalorien: 1020/243

Zubereitung

- Schritt 1** Mehl in eine große Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde bilden. Die Milch mit Salz, Zucker und Butter in kleinem Topf erwärmen, Hefe hineinbröseln.
- Schritt 2** Lauwarme Hefemilch in die Mulde geben. Mit etwas Mehl verrühren, bis ein klebriger, feuchter Vorteig entsteht. Teig abgedeckt an warmem Ort etwa 30 Minuten gehen lassen (siehe Tipp 1).
- Schritt 3** In der Wartezeit für die Füllung die Milch mit allen Zutaten, außer dem Eigelb, unter Rühren zum Kochen bringen. Die warme Masse in einer Schüssel mit dem gewürfelten Marzipan verkneten. Abkühlen lassen und das Eigelb unterrühren.
- Schritt 4** Jetzt unter den Vorteig ein Eigelb ziehen, dann diesen mit dem restlichen Mehl zu einem glatten, glänzenden Teig kneten. Daraus eine Kugel formen, leicht melieren. Erneut ruhen lassen.
- Schritt 5** Den Teig kneten, in drei gleichgroße Kugeln teilen: zwei zu Rollen à 30 cm Länge formen, die dritte zu einem 30 cm langen Rechteck ausrollen. Die Mohnmasse auf dem Rechteck verteilen.
- Schritt 6** Das Rechteck ebenso zu einer Rolle aufrollen. Alle drei Rollen zu einem Zopf verflechten, die Enden gut zusam-

mendrücken und unter dem Zopf verstecken. Nochmals zugedeckt gehen lassen.

Schritt 7 Ein Eigelb mit etwas Milch glattrühren. Den Zopf damit einpinseln, dann 35 bis 45 Minuten im Ofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze goldbraun backen.

Tipps

1. Der Zopf braucht etwa zwei Stunden. Eilige verzichten auf das Ansetzen des Vorteigs und verkneten gleich alles (Schritt 4) – mit sauberen, gemehlten Händen.
2. Bei jedem Zudecken sollte sich der Hefeteig verdoppeln. Dazu braucht er einen warmen, geschützten Ort: etwa den leicht angeheizten Backofen oder die Heizung.
3. Füllen Sie nach Lust und Laune: Den Mohn können Sie durch gemahlene Nüsse ersetzen. Wer es fruchtig mag, rollt Konfitüre und fein geschnittenes Obst ein. Süßmäuler arbeiten puren Lemon Curd oder Schokoaufstrich (siehe Test S. 20) ein.

