

## Hefezopf

### Zutaten:

- 1 Würfel (42g) frische Hefe
- 250ml lauwarme Milch
- 50g Zucker
- 500g Mehl
- 80g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb



- Hefe zerbröseln; 1 TL Zucker und lauwarme Milch hinzufügen; verrühren; 15 Min gehen lassen
- übrige Zutaten bereitstellen



- Mehl, Zucker, Butter, Salz, Eier, Zitronenschale und Hefemilch in Rührschüssel geben
- Alles 10 Min. verrühren



- Teig mit Küchentuch abdecken
- Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen



- Teig durchkneten



- Teig weitere Stunde gehen lassen



- Teig in 3 Stücke teilen
- Alle Teigstücke zur Rolle formen
- Aus Rollen Zopf flechten



- Enden zusammenflechten
- Kranz legen
- Ofen auf 200 Grad vorheizen
- 15 Min. backen
- Hitze auf 175 Grad reduzieren
- Weitere 20-25 Min. backen

*Guten Appetit!*

