



Omas klassischer Hefezopf

Originalrezept aus dem Jahr 1899

www.omasrezeptewelt.de

Omas klassischer Hefezopf

Zutaten

- 500 g Mehl (550)
- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 70 g Butter
- 2 Eier (M)
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Mandelplättchen oder Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein.

Milch erwärmen, die Hefe in die Milch bröseln und darin auflösen. 1 EL des Zucker zufügen und kurz stehen lassen.

Mehl, Zucker, zimmerwarme Butter und Eier kurz verrühren. Sahne zur Milch-Hefe-Mischung geben, dann die Flüssigkeit in die Mehlmischung gießen und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig in 3 gleiche Stücke teilen, zu gleichlangen Strängen rollen und einen Zopf flechten. Die Enden des Zopfes schön verschließen. Den Zopf zugedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und mit Mandelplättchen oder Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze etwa 30-35 Minuten backen, bis der Zopf goldbraun ist.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/omas-rezepte/süß/hefezopf/>