



Herzhafter Hefezopf



Zutaten

Für den Grundteig:

1 Würfel	frische Hefe
375 ml	Milch
125 g	Zucker
750 g	Mehl
100 g	Butter
1 Prise	Salz
2	Eier
3 EL	Mehl

Für den herzhaften Hefezopf:

2 Tropfen	Lebensmittelfarbe, pink
3 Zehen	Knoblauch
1 Dose	Tomatenstücke, mediterran gewürzt
1 EL	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL	neutrales Öl
50 g	geriebener Käse
1 EL	gehobelte Mandeln
1 EL	Pistazien

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Zöpfe

Zubereitungszeit: 30 Min. + 25-30 Min. Backzeit

pro Portion: 11950 kJ, 2856 kcal, 370,7 g Kohlenhydrate, 78 g Eiweiß, 124,5 g Fett, 409 mg Cholesterin, 17 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Wer sagt denn, dass ein Osterzopf immer süß sein muss? Hier findest du ein unglaublich leckeres Rezept für eine herzhafte Variante mit Knoblauch, mediterran gewürzten Tomaten, Schnittlauch und Käse. Pistazien und Mandeln geben deinem Hefezopf den richtigen Crunch. Und weil es Ostern gerne bunt zugeht, kannst du einen der drei Teigstränge mit Speisefarbe pink einfärben. Dann hast du auch noch optisch einen echten Hingucker.

Step 1:

Zunächst verrührst du die Hefe mit 4 EL lauwarmen Milch und einem TL Zucker. Dann gibst du das Mehl in eine Schüssel, formst eine Mulde in der Mitte und gießt die Hefemischung hinein. Nimm etwas Mehl vom Rand der Schüssel und verrühre es vorsichtig mit der Hefemischung in der Mitte. Diesen Vorteig lässt du zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten stehen.

Step 2:

Nun verknetest du das restliche Mehl in der Schüssel mit dem Vorteig. Dann gibst du die restlichen Zutaten dazu und knetest, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig bedeckst du mit einem Tuch und lässt ihn ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen, bis dieser sich verdoppelt hat.

Step 3:

Nun kannst du die Arbeitsfläche mit 3 EL Mehl bedecken und den Teig darauf noch einmal durchkneten. Anschließend trennst du den Teig für zwei Hefezöpfe in zwei Teile.

Step 4:

Dann teilst du den Teig jeweils nochmal in drei Teile und färbst einen Teil mit Lebensmittelfarbe rosa ein.

Step 5:

Nun schälst du die Knoblauchzehen und schneidest sie in kleine Stücke. Die Tomaten gibst du in eine Schale. Den Schnittlauch schneidest du in feine Röllchen und gibst ihn gemeinsam mit der Hälfte des Knoblauchs dazu. Nun kannst du die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 6:

Im nächsten Schritt rollst du die drei Stücke Teig zu drei Strängen und flechtest sie in einer Auflaufform zu einem Zopf. Dabei die Tomatensoße zwischen die Stränge streichen.

Step 7:

Das Öl mischst du mit dem restlichen Knoblauch und streichst es über den Hefezopf. Mit Käse, Mandeln und Pistazien bestreuen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen.

