



Süßer 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 süßen Hefezopf:

6 Tropfen	Lebensmittelfarbe, türkis
1	Banane
200 g	Nuss Nugat Creme
1 TL	Zimt
1 TL	Öl, aus einem Glas getrocknete Tomaten
1/2 TL	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Zöpfe

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

pro Portion: 13606 kJ, 3252 kcal, 481,8 g Kohlenhydrate, 69,7 g Eiweiß, 123,5 g Fett, 435 mg Cholesterin, 20,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Wenn du es eher süß und bunt magst, wirst du diesen Osterzopf lieben: Der vorbereitete Hefeteig wird mit türkiser Lebensmittelfarbe aufgepimpt und in drei Stränge geteilt. Danach flechtest du daraus einen Zopf und bestreichst dabei die Stränge mit einer Mixtur aus Nuss-Nugat-Creme, Banane, Zimt und einer Prise Salz. Jetzt nur noch ab in den Ofen und farbenfroh genießen.

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:

Zunächst teilst du den Teig in drei Teile und verknetest sie jeweils mit türkiser Lebensmittelfarbe, bis diese türkis marmoriert sind.

Step 5:

Die Banane kannst du mit einer Gabel zerdrücken und mit der Nuss Nugat Creme, Zimt und dem Tomatenöl mischen. Dann schmeckst du die Mischung mit ca. einem halben TL Salz ab.

Step 6:

Nun rollst du die drei Teigstücke zu drei Strängen und flechtest sie auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Zopf. Dabei streichst du die Schokoladen-Bananenmischung zwischen die Stränge. Dann gibst du den Hefezopf in den Backofen und backst ihn bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten. Sollte die Schokolade zu dunkel werden, kannst du den Hefezopf mit Alufolie abdecken.