

Hefekranz/Hefezopf



500 g Mehl

1 Würfel Hefe
1 TL Zucker

220 ml Milch
150 g Butter

80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
6 Tr. Zitronenaroma
2 Vanillezucker

in eine Schüssel geben und mit dem Esslöffel in der Mitte eine Vertiefung drücken.

zerbröckeln und mit

und **1 TL lauwarmem Wasser** in eine Kaffeetasse geben gut verrühren. Die Hefe-Zuckermischung wird flüssig. Diese Mischung in die Vertiefung des Mehls geben und von außen her mit Mehl gut bedecken.

Wenn die Hefe geht, entstehen Risse und die Hefe läuft vereinzelt heraus. Immer wieder mit Mehl bedecken was herausgelaufen ist. 15 Min. gehen lassen. Während dieser Zeit

und

auf lauwarme/handwarme Temperatur erhitzen. Nicht heiß!

bereitlegen und nach den 15 Minuten Gehzeit der Hefe alle Zutaten (auch die warme Milch/Butter) in die Schüssel geben und sehr gut verkneten. Mindestens 5 Minuten mit dem elektr. Handknetter oder einer Teigmaschine kneten. Der Teig muss sich gut vom Schüsselrand lösen, Risse zeigen und darf nicht kleben, dann ist er fertig. Zugedeckt an einem warmen Ort **1 Stunde gehen lassen.**

Nach dieser Stunde den Teig aus der Schüssel nehmen, drei gleichlange Würste rollen und einen Zopf/Kranz flechten. Diesen auf ein Backblech (ausgelegt mit Backpapier) legen und mit einem Küchentuch abgedeckt erneut **1 Stunde** gehen lassen.

Mit verquirltem Eigelb (1 Eigelb + 1 EL Milch) bestreichen. Danach im **vorgeheizten Backofen bei 190°** ca. 30 – 35 Minuten backen.