



Unser liebstes Osterrezept



Ratzfatz Hefezopf

Zutaten

300 ml Milch

1 TL Salz

40 g frische Hefe

1 TL Zucker

20 g Öl

600 g Mehl

50 g Butter

Milch zum Bestreichen, Hagelzucker

So geht's



① Milch, Hefe, Öl, Butter, Zucker & Salz zusammen in einem Topf erwärmen.

② Die erwärmten flüssigen Zutaten mit dem Mehl zu einem Teig verkneten.

③ Den Teig in drei gleich große Teile schneiden und zu gleichmäßigen Strängen formen, um daraus einen Zopf zu flechten.

④ Den Teigzopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Milch bestreichen und nach Bedarf mit Hagelzucker bestreuen.

⑤ Den Hefezopf zuerst 10 Minuten bei 100°C, dann 5 – 6 Minuten bei 150°C und zum Schluss 10 Minuten bei 200 – 220°C backen.

