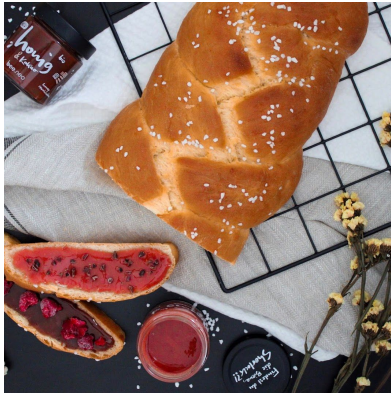


# Fluffiger Hefezopf

---

## Ein Honig & Himbeere & Honig & Kakao Rezept

---



Während Corona gehörte Hefe wohl zu den Produkten, dessen Marktwert binnen kürzester Zeit rasant in die Höhe schnellte und der Schwarzmarkt, neben der Klopapier- und Seifen-Schwarzmärkte, sicherlich der umkämpfteste war. Genau deshalb war die Freude groß, als ich vor kurzem das erste Mal wieder frische Hefe im Supermarktregal gesehen und natürlich direkt gekauft habe.

Das Rezept eines Hefezopfes lag deshalb klar auf der Hand, oder? Richtig perfekt wird der Hefezopf aber nur - Trommelwirbel - natürlich mit unseren zwei Honigsorten

Honig & Himbeere, sowie Honig & Kakao. Yummy!

## Zutaten

- 500g Mehl
- 275ml (pflanzliche) Milch
- 100g (vegane) Margarine oder Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL (pflanzliche) Milch
- Etwas Hagelzucker oder/und Mandelblättchen
- Honig & Himbeere von bee.neo
- Honig & Kakao von bee.neo

## Und so gehts

1. Zuerst verflüssigst du die Butter/Margarine in der Mikrowelle.
2. In der Zwischenzeit vermischt du alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz) in einer Schüssel und gibst im nächsten Schritt die Hefe, Margarine und Milch hinzu. Den Teig für 5 - 10 Minuten mit der Küchenmaschine kneten. Der Teig sollte am Ende nicht mehr kleben und schön elastisch sein.
3. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch bedecken und für 1 bis 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei gleichgroße Teile teilen. Die einzelnen Stücke rollst du in drei gleichlange Rollen, die du auf dem Backblech diagonal zu einem Zopf flechtest.

5. Den fertig geflochtenen Zopf anschließend noch mal 30 Minuten gehen lassen, bevor er mit der Milch eingepinselt, mit Hagelzucker bestreut und in den Ofen bei 180°C (Ober- Unterhitze) für 30 Minuten gegeben wird.