



Bunter Hefezopf



Zutaten

Für das Blaubeermark

150 g	Blaubeeren (TK oder frisch)
1 EL	Wasser
1 EL	Zucker

Für den Hefezopf

230 ml	Milch
1 Päckchen	Trockenhefe
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
1/2 TL	Salz
500 g	Mehl
75 g	weiche Butter
3 EL	Mehl zum Bearbeiten
2 EL	Himbeersirup
2 TL	Kurkuma
2 EL	Blaubeermark
2 EL	Hagelzucker

Tipp

Wenn du den Hefeteig über Nacht im Kühlschrank gehen lässt, dann ist der Teig rechtzeitig zum Frühstück fertig.

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 90 Min. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1946 kJ, 465 kcal, 75,8 g Kohlenhydrate, 11,2 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 94,5 mg Cholesterin, 2,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Ein Hefezopf zu Ostern ist eine alte Tradition. Wir haben den Osterzopf wieder ausgegraben und ihm einen neuen Anstrich verpasst – im wahren Sinne des Wortes: Denn der Teig wird mit Heidelbeeren, Himbeersirup und Kurkuma bunt eingefärbt. So hast du einen wunderschönen bunten Hefezopf auf deinem Ostertisch.

Step 1:

Zuerst musst du die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist. Die Hefe in eine Schüssel geben und mit der Milch und dem Zucker glatt rühren. Den Vanillezucker, das Salz und das Mehl hinzufügen und zwei Minuten kneten. Dann ein Ei dazu geben und weitere fünf Minuten kneten. Nun erst die Butter nach und nach unter den Teig kneten. So lange weiter arbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Step 2:

Jetzt deckst du den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch oder Klarsichtfolie ab und lässt ihn an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang gehen. Seine Größe sollte sich etwa verdoppelt haben.

Step 3:

Währenddessen kümmern wir uns um das Blaubeermark. Dafür Blaubeeren zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen. Anschließend pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Step 4:

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in drei gleich große Teile teilen. Den ersten Teil kannst du nun mit Kurkuma verkneten, den zweiten Teil mit dem Himbeersirup und einem weiteren Esslöffel Mehl. Den dritten Teil mit Blaubeermark und ebenfalls einem Esslöffel Mehl verkneten.

Step 5:

Nun rollst du alle Stränge auf eine Länge von je ca. 40 Zentimetern aus und flechtest einen Zopf daraus.

Step 6:

Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Nach etwa 20 Minuten kannst du den Backofen dann schon einmal auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 7:

Das zweite Ei verquirlen. Den Hefezopf mit dem Ei bestreichen und den Hagelzucker darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.