

Hefezopf mit Kirschmarmelade

Zutaten

½ Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
125 ml Milch
250g Mehl
40g Zucker
1 Prise Salz
50g Butter
1 Ei
80g Kirschmarmelade

1 Eigelb
2 EL Milch
Etwas gehackte Pistazien
1 EL Hagelzucker



- 1) Erwärmt die Milch in einem kleinen Topf und löst anschließend die Hefe darin unter Rühren auf.
- 2) In einer Rührschüssel mischt ihr Mehl, Zucker und eine Prise Salz miteinander. Gebt die Hefemilchmischung hinzu und rührt um. Dann gebt ihr die Butter und das Ei zu der Masse. Auch diese beiden Zutaten gut unter den Teig kneten.
- 3) Deckt die Schüssel mit einem Geschirrhandtuch ab und stellt sie für 1 Stunde an einen warmen Ort.
- 4) Heizt den Backofen auf 175 Grad Umluft vor. Knetet den aufgegangenen Teig noch einmal durch und teilt ihn in 4 Teile. Formt die drei Teigkugeln zu langen Rollen. Dann der Länge nach den Teig etwas ausrollen, sodass ihr die Kirschmarmelade auf jedem einzelnen Teigstück verteilen könnt.

- 5) Dann die Teigteile wieder der Länge nach aufrollen. Flechtet die gefüllten Rollen so wie auf den Bildern gezeigt:
- 6) Wenn ihr das Flechtwerk fertig habt, bestreicht den Zopf mit dem Gemisch aus Eigelb und Milch. Anschließend verteilt ihr den Hagelzucker und auch die gehackten Pistazien auf dem Hefezopf.
- 7) Nach einer Backzeit von etwa 30 Minuten ist der Hefezopf mit Kirschmarmelade fertig. Der Hefezopf schmeckt am besten, wenn er ganz frisch ist.

© Fräulein Meer backt