

Feiner (Oster-) Hefezopf aus dem Thermomix®



© Feiner Osterzopf - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



mittel



ca. 20 Scheiben

Oma Christa zeigt euch Schritt für Schritt, wie ihr Zopf gebacken wird

Ein Hefezopf schmeckt zu Ostern doppelt gut. Unsere Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft macht den Feiertagsklassiker mit getrockneten Aprikosen – einfach raffiniert und lecker ...

Hier übrigens als Doppelzopf.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	getrocknete Aprikosen
<input type="checkbox"/>	100 g	Rosinen
<input type="checkbox"/>	100 g	gehackte Mandeln
<input type="checkbox"/>	500 g	+ 1 EL Mehl
<input type="checkbox"/>	125 g	Milch (zimmerwarm)
<input type="checkbox"/>	30 g	Hefe
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	125 g	Butter (zimmerwarm)
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	Außerdem:	
<input type="checkbox"/>	200 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2-3 EL	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanilleextrakt
<input type="checkbox"/>	50 g	gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Aprikosen in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend umfüllen, Mandeln und Rosinen dazugeben und mit 1 EL Mehl gründlich von Hand vermischen.
2. Milch, zerbröckelte Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
3. 500 g Mehl, Butter, Eier, Vanillezucker und das Salz in den Mixtopf dazu geben und 3 Min./Teigstufe kneten.
4. Rosinen-Mandel-Aprikosen-Mischung dazugeben und 1 Min./Teigstufe unterrühren.
5. Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und noch mal kurz durchkneten. Anschließend in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.
6. Teig in einen größeren und kleinen Teil teilen (ca. 2/3 zu 1/3). Jeden Teigballen dritteln, zu Rollen formen und daraus einen größeren und einen kleineren Zopf flechten.
7. Den größeren Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Anschließend den kleineren Zopf darauflegen und die Enden unter den kleineren Zopf schieben.
8. Den Doppelzopf noch weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen, mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und bei 190°C (Umluft: 170°C) 40-45 Minuten backen.
9. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen.
10. 200 g Zucker in den sauberen, trockenen Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Tipp: Damit es beim Pulverisieren nicht staubt: Feuchtes Papiertuch zwischen Deckel und Mixtopf legen
11. 2-3 EL Wasser und Vanilleextrakt dazugeben, 10 Sek./Stufe 4 mixen.
12. Zopf mit der Zuckerglasur bestreichen und anschließend gleich mit Mandeln bestreuen.

Nährwertangaben

Pro Scheibe: ca. 265 kcal - 70 g E - 11 g F - 35 g KH