

Hefezopf mit Hagelzucker

Ob mit Marmelade, Butter, Gelee oder einfach pur. Nichts schmeckt so sehr nach Sonntagsfrühstück wie ein frisch gebackener Hefezopf. Ich liebe den Moment, wenn der Duft aus dem Ofen strömt und man schon erahnen kann, wie der fluffig leicht einem der Zopf auf der Zunge zergehen wird. Am Wochenende kommt die süße Verführung bei uns daher öfter auf den Tisch.



Hefezopf mit Hagelzucker | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (3 Hefezöpfe): 1 Kilogramm Gramm Mehl | 600 Milliliter Milch oder Hafermilch | 125 Gramm Zucker | 1 Würfel Hefe | 100 Gramm Butter | 2 Eier | 2 Prisen Salz | Orangenabrieb | 50 Gramm Hagelzucker



Hefezopf mit Hagelzucker | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3,5 Stunden): 1. 900 Gramm Mehl sieben, eine Mulde bilden und die Hefe hinein bröseln. 2. 500 Milliliter Milch erwärmen und 10 Esslöffel davon zusammen mit einer Prise Zucker zur Hefe geben, die Schüssel abdecken und das Ganze 15 Minuten gehen lassen. 3. Restliche Milch, restlichen Zucker, Eier, Salz und Orangenabrieb dazugeben und zehn Minuten kneten. 4. Butter Stück für Stück hinzugeben und insgesamt weitere zehn Minuten kneten (bitte nicht kürzer!). 5. Teig abdecken, nochmals eine Stunde gehen lassen. 6. Teig in neun gleichgroße Stücke unterteilen, vorsichtig zu Kugeln formen und diese unter einem Handtuch nochmals 15 Minuten gehen lassen. 6. Jede Kugel zu einem gleichmäßigen circa 40 Zentimeter langem Strang ausrollen (ggf. zusätzliches Mehl verwenden). 7. Jeweils drei Stränge nebeneinander legen und miteinander verflechten. Entweder durch klassisches Flechten (außen liegenden Stränge abwechselnd über den mittleren Strang legen) oder den äußeren rechten Strang immer über den mittleren Strang legen und dann den linken Strang unter den mittleren Strang legen. Die Enden des Zopfes leicht zusammendrücken und unter den Zopf legen. 8. Zöpfe auf mit Backpapier ausgelegten Blechen (maximal zwei Zöpfe per Blech) nochmal eine Stunde gehen lassen. 9. Die letzten 100 Milliliter Milch (mit einem Pinsel) großzügig über den Hefezöpfen verteilen. 10. Hagelzucker über die Hefezöpfe geben. 11. Hefezöpfe bei 200 Grad 20 Minuten goldbraun backen. 12. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Dazu passt hervorragend: [Rhabarber-Kompott mit Vanille](#) Jetzt mehr [Rezepte für Brot & Kleingebäck](#) entdecken!

Nährwerte/Zopf: 1924 Kalorien | 41,5 Gramm Fett | 315,4 Gramm Kohlenhydrate | 49 Gramm Eiweiß