



Hefezopf nach Oma Hedwig

Zutaten:

1250g Weizenmehl WM 405 oder WM 550
250g Zucker
250g Butter
2,5 Würfel Hefe
1 Ei
etwas Zitronenschale
1 Prise Salz
ca. 600 - 650 ml Milch
evtl Sultaninen in Rum eingeweicht

Zubereitung:

alle Zutaten müssen handwarm sein. Die Hefe wird zuerst mit Zucker und Milch angerührt.

Nach dem Flechten mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker und/oder Mandelplättchen bestreuen.

Einen Kranz lässt man in einem niederen Kuchenblech mit schrägem Rand gehen. In die Mitte stellen Sie ein Glas mit großem Durchmesser.

Die angegebenen Mengen reichen für einen Kranz oder zwei große Zöpfe.