

# Uromis Hefezopf



Vorbereitungszeit 15 Min



Backzeit 30 Min

## So wird's gemacht:

Butter in den Mixtopf geben und 3 Min/60°C/Stufe 1 schmelzen. Milch, Hefe und Zucker zugeben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Weißwein, Eier und Mehl zugeben und 4 Min kneten.

Den Teig in eine Schüssel geben und mindestens 1 Std gehen lassen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Nach der Gehzeit den Teig in 5 Stränge teilen, leicht bemehlen und das obere Ende leicht aneinander drücken. Nun den linken Strang über die beiden Nachbarstränge nach rechts in die Mitte legen. Nun den rechten Strang über die beiden Nachbarstränge nach links in die Mitte legen usw.

Zum Schluss die unteren Enden wieder leicht zusammendrücken und nach unten falten.

Den Zopf mit der Ei-Milch-Mischung einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen und ca 30 Min im vorgeheizten Backofen backen.



## ZUTATEN:

- 80 g Butter
- 200 g Milch
- 1 Würfel Hefe
- 60 g Zucker
- 50 g Weißwein
- 2 Eier
- 600 g Mehl
- Eigelb
- 1 EL Milch
- 3 EL Mandelblättchen

**Gutes Gelingen, Deine Melli**