



Süßer Hefezopf mit Möhren



Zutaten für einen Hefezopf

½ Würfel Hefe
280 ml Milch
50 g Butter
50 g Zucker
550 g Mehl Typ 505
150 g geraspelte Möhren
(2 mittelgroße Möhren)
1 TL Salz
ca. 50 g Butter
Zucker
Zimt
1 Ei

Zubereitung

Milch leicht erwärmen. Butter und Hefe in der warmen Milch auflösen.

50 g Zucker dazugeben und verrühren.

Dann die Milch mit dem Mehl, dem Salz und den geraspelten Möhren gut verkneten.

Den Teig eine Stunde gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig dünn ausrollen. Mit Butter einstreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Von einer Ecke aus den Teig zusammenrollen. Die Rolle in 3 gleichgroße Teile schneiden und aus diesen einen Zopf flechten.

Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Ein Ei verquirlen und den Zopf damit bestreichen.

20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° C Ober- Unterhitze backen.

Wenn der Hefezopf bei der Klopfprobe hohl klingt ist er fertig.