

Klassischer Hefezopf mit karamellfarbenem Teint

Zutaten:

- 500g Weizenmehl oder Dinkelmehl
- ca. 60 ml BEUTELSBACHER Birnendicksaft
- 75 g Butter (zimmerwarm)
- 2 Eier
- 30g Hefe
- 225 ml Milch
- geriebene Schale von 1 kleinen Bio-Orange
- Mark von einer ½ Vanilleschote
- eine Prise Salz
- Mandelsplitter oder -blättchen

Zubereitung:

1. **Milch** bei kleiner Stufe auf dem Herd **lauwarm** erwärmen. Die Schale der Bio-Orange mit einer feinen Reibe abschaben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Teelöffel herauskratzen.
2. Die Hefe zwischen den Fingern etwas zerbröseln und zur lauwarmen Milch geben. Umrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die **Hefe** braucht die **lauwarme** (keine heiße) **Milch** damit sie später gut aufgehen kann.
3. Mehl, Birnendicksaft, Butter, ein Ei, die geschabte Orangenschale und das Vanillemark in eine Rührschüssel geben. Danach die Milch dazu geben und **alles gut verrühren**.
4. **Kneten** Sie den Teig **ausreichend** in der Küchenmaschine oder auf dem Tisch mit etwas Mehl bestäubt von Hand, bis er **dehnbar und elastisch** wird. Lassen Sie den Teig bei Zimmertemperatur 20-30 min ruhen.
5. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und jedes Teil zu einem gleichlangen Strang ausrollen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier auslegen. An den oberen Enden zusammendrücken. Im Wechsel aus den äußeren Strängen eine **Zopf flechten** (rechten äußeren Strang über den mittleren legen, dann linken äußeren Strang über den mittleren legen, anschließend wieder den rechten äußeren Strang über den mittleren legen und so weiter). Lassen Sie den Zopf zwischen **30 bis 60 Minuten ruhen**, damit er weiter aufgehen kann.
6. Den Backofen auf **190 Grad vorheizen**. Das zweite Ei mit einer Prise Salz verquirlen und den Zopf rundherum damit einpinseln. Mit den Mandelsplittern oder -blättchen bestreuen.
7. Die Temperatur auf **160 Grad zurückdrehen**. Den Zopf ca. 30-40 Minuten backen bis er einen **schönen karamellfarbenen Teint** bekommt.
8. Abkühlen lassen und **genießen!**

