

Sommer Hefezopf fruchtig süß mit Kirschen - gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

80 g Milch

100 g Sahne

25 g Hefe

70 g Zucker

5 g Salz

60 g Butter

2 Eier

500 g Weizenmehl Type 550

1 Becher Rote Kirsch Grütze (optional du kannst den Zopf auch anders befüllen)

1 Eigelb zum bestreichen

Mandelblättchen als Deko

Zubereitung:

Milch, Sahne, Hefe, Zucker, Salz, Butter und Eier in den Mixtopf – 4 Minuten/37°C/Stufe1 verrühren.

Nun das Mehl hinzufügen 3 Minuten/Teigknetstufe

Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und ein großes Rechteck mit dem Teigroller ausrollen.

Nun die Füllung drauf verstreichen und den Zopf danach aufrollen und seitlich einschlagen damit nichts von der Füllung rausläuft.

In zwei Stränge schneiden und umeinanderwickeln.

Lege den Teigling in den Ofenmeister.

Den Teigling mit dem Eigelb einstreichen und zum Abschluss die Mandelblättchen drauf streuen.

Deckel auflegen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Der Backofen ist auf 200°C vorgeheizt/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 40 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware

Mein Onlineshop: www-ziehl.shop-pamperedchef.de

Dieses Rezept wurde auch verfilmt und ist auf YouTube online gestellt

Mein Kanal heißt *Martina Ziehl mit Pampered Chef* ich würde mich freuen, wenn Ihr mich besucht und mir ein Like gebt und mich abonniert, damit ihr kein Rezept mehr verpasst.