Hefezopf mit Haselnusskrokant

Gebäck » Oster-Gebäck

Zutaten (14 Stücke)

» 600g Mehl
» 1 Würfel Hefe
» 250ml Milch
» 130g Zucker
» 1 Ei(er)
» Salz
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 300g Butter/Margarine
» 100g Krokant
» 1 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Milch leicht erwärmen, etwas davon mit 1TL Zucker in die Vertiefung geben, kurz verrühren. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15min gehen lassen.

2. Übrige Milch, restlichen Zucker, Ei, Salz, Vanillinzucker und 150g Butter zum Vorteig geben, alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60min gehen lassen.

3. Aus dem Teig 3 gleiche Rollen formen , diese zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 30min gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Zopf ca. 35min backen. Blech aus dem Ofen nehmen.

4. Die restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen und den Haselnusskrokant einrühren. Den noch warmen Hefezopf auf dem Blech mit der Krokantbutter bepinseln. Danach den Kuchen erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren mit dem Puderzucker bestäuben und auf eine Platte setzen.

Nährwerte: 400kcal/E6g/F20g/KH48g pro Stück

angelegt am: 16.01.2005 Rezept-Nr: 1395

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke