

RECIPE

Hefezopf mit nutella®

Mittel

2 h 10 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

- 21 g (½ Würfel) frische Hefe
- 200 ml Milch
- 80 g Zucker
- 400 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 40 ml Sonnenblumenöl

Für das Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Für das Topping:

- 180 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

- 1 kleine Schüssel
- 1 Rührschüssel
- 1 Handrührgerät
- 1 Küchentuch
- 1 Backpapier
- 1 Backblech
- 1 Messer oder Teigkarte



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

**1**

Hefe, Milch und 1 Teelöffel Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Salz, Öl, den restlichen Zucker und die Hefemischung in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedriger Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Rührschüssel mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

**2**

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion jeweils zu einer ca. 55 cm langen Rolle formen. Die Enden der Rollen übereinanderlegen, dabei die äußeren Rollen unter die mittlere legen und alles gut zusammendrücken. Mit den 3 Strängen einen lockeren Zopf flechten. Das Ende wieder gut zusammendrücken.



3

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, Hefezopf diagonal darauf legen und an einem warmen Ort weitere ca. 20-25 Minuten gehen lassen. Anschließend Eigelb und Milch verquirlen und den Hefezopf damit bestreichen. Etwa 30 Minuten backen.



4

Hefezopf auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept