



**Vogel
Herrenmühle**

GETRÄNKE - MARKT

Theo Vogel · Bachstraße 2 · 88326 Aulendorf
Tel. 0 75 25 / 26 44 · Fax 0 75 25 / 75 96

Hefezopf

500 g Original Aulendorfer Mehl: Zopfmehl

70 g Butter

60 g Zucker

210 g lauwarme Milch

1 Päckchen Trockenhefe (für 500 g Mehl)

etwas Salz

1 Ei verquirlt

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten. Von dem Ei etwas übriglassen, um den Zopf vor dem Backen zu bestreichen.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, dann in 3 Teile teilen, erneut kneten. Die 3 Teile zu Strängen rollen und dann zu einem Zopf flechten.

Auf dem Blech nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Zopf mit dem restlichen Ei bestreichen und je nach Geschmack mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen.

Bei 190 ° C 25 Minuten backen