

😊 Wir backen einen Honigzopf 😊

Zutaten: 750g Mehl, 130g Honig, 1 ½ Packungen Hefe (vielleicht auch etwas weniger 😊), 375ml Milch (lauwarm), 100g Butter, ½ Teelöffel Salz, 2 Eier und Milch zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Die Hefe in 3-4 EL lauwarmer Milch und 1 TL Honig auflösen
3. Die aufgelöste Hefe in eine kleine Vertiefung im Mehl geben.
4. Die Hefe mit einem Teelöffel mit etwas Mehl andicken
5. Mit einem einfachen Küchentuch abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
6. Anschließend die übrigen Zutaten dazugeben
7. Auf höchster Stufe mit dem Rührgerät (Knethaken) 5 Minuten durchkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
8. Bevor das Flechten des Honigzopf starten kann, muss der Hefeteig jetzt ca. 45 Minuten gehen. Dazu wird er wieder mit einem Küchentuch abgedeckt. (der Teig sollte sich in dieser Zeit verdoppeln)
9. Nach den 45 Minuten wird der Teig auf die Arbeitsplatte gelegt und kurz durchgeknetet. (bei bedarf Mehl zum Kneten dazugegeben)
10. Jetzt kann das Flechten des Honigzopfes losgehen- Dabei kann der Zopf entweder zu einem runden oder zu einem langen Zopf geflochten werden.

11. Zum Schluss den Honigzopf noch mit lauwarmer Milch bestreichen.
12. Bei 180 Grad (Heißluft) den Honigzopf 35 bis 40 Minuten im Backofen backen

Wir wünschen euch viel Spaß beim Backen und lasst es euch mit euren Eltern schmecken 😊

