

# Hefezopf oder Rosinenbrötchen

*Schwierigkeit: einfach*

*Zubereitungszeit: 2-3 Stunden (davon 1-2 Stunden Ruhezeit,  $\frac{1}{2}$  Stunde Backzeit)*

## Zutaten

500 g Mehl (Typ 550)

1 Würfel Hefe

250 ml Milch (lauwarm)

80 g Zucker (evtl. etwas davon Vanillezucker)

70 g Butter (warm)

1 Prise Salz

75 g Rosinen

etwas Milch zum Bepinseln

## Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hefe, Zucker und etwas Wasser in einer Mulde einen Vorteig anrühren und kurz stehen lassen. Dann die lauwarmen Milch dazugeben und mit dem Butter und Salz verrühren (am besten mit dem Rührgerät). Zum Schluss die Rosinen unterarbeiten und rund eine Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig entweder aus drei Strängen einen Hefezopf flechten oder 8 Brötchen formen. Auf ein Backblech legen und nochmal rund 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen und etwas Wasser in einem feuerfesten Schälchen in den Ofen stellen.

Die Brötchen über Kreuz einschneiden, mit Milch bepinseln und im oberen Drittel des Ofens in ca. 15-20 Minuten goldbraun backen (Hefezopf 35-40 min).

# Varianten

Wer es mag, kann die Rosinen auch mit einigen Schokoladenstückchen ersetzen. Außerdem kann man den Hefezopf oder die Brötchen auch mit Mandelstiften oder Hagelzucker bestreut.