Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Vanillezopf

Arbeitszeit: 20 Minuten | Koch- & Backzeit: ca. 35 Minuten | Portionen: 6 | Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten
- Mamas Hefezopf Backmischung 500g
- 250 ml lauwarme Milch
- 40g Butter
- 20g Hefe (8g Trockenhefe)
- 1 Ei
- 5g Salz
- 1 Packung Vanillepudding
- etwas Zitronenabrieb, Vanilleextrakt

Zubereitung

Bitte kochen Sie vorab einen Vanillepudding nach Packungsanleitung und lassen diesen auskühlen.

Nun bereiten Sie aus Mamas Hefezopfmischung und 250g lauwarmer Milch, 40g Butter, 20g Hefe (oder 8g Trockenhefe), 1 Ei, 5g Salz, etwas Zitronenabrieb und etwas Vanilleextrakt einen glatten Tag zu. Wie auf der Packungsbeilage beschreiben, lassen Sie den Teig für 60 Minuten ruhen und flechten daraus einen Zopf. Diesen bestreichen Sie gleich mit Ei. Danach füllen Sie einen Spritzbeutel mit dem erkalteten Vanillepudding und spritzen diesen in das geflochtene Muster. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Wer möchte kann sich noch Streusel herstellen und diese ebenfalls kurz vor dem Backen aufstreuen.

Hierfür 60g Butter mit 75g Zucker, etwas Salz, Vanille und Zitrone aufschlagen. Dann 110 g Mehl mit einer kleinen Messerspitze Backpulver sieben und unter die Butter / Zuckermasse vorsichtig unterlaufen lassen bis sich Streusel bilden.

So schnell erhalten Sie ein Upgrade für Ihren Hefezopf.

