



Hier und heute

Schwedischer Hefezopf

Marcel Seeger entführt unsere Geschmacksknospen ins weihnachtliche Skandinavien und flechtet einen leckeren schwedischen Hefezopf.

Rezept

Schwedischer Hefezopf

von Marcel Seeger, für eine Kastenform

Zutaten Hefeteig

- 320 g Mehl, Typ 550
- 135 ml Milch, kalt
- 16 g Hefe, frisch
- 20 g Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 15 g Marzipanrohmasse
- 6 g Salz
- 45 g Butter
- Etwas ausgekratztes Mark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

Die Hefe mit der Milch verrühren. Dann Mehl, Zucker, Ei, Marzipanrohmasse und Vanillemark zugeben. Nun mit dem Kneten beginnen. Nach zwei Minuten Knetzeit das Salz hinzufügen und die Butter nach und nach zugeben. Den Teig circa 8-12 Minuten verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Danach den fertigen Teig circa 20 Minuten gehen lassen.

Zutaten Füllung

- 40 g Butter, flüssig
- 30 g Zucker
- 15 g Zimt
- 1 Prise Salz

Butter, Zucker, Zimt und Salz miteinander verrühren und kurz in den Kühlschrank stellen. Warten, bis die Konsistenz der Füllung zu einer Paste geworden ist. Dazu das Ganze einige Male umrühren.

Zutaten Topping

- 1 Ei, verquirlt
- Etwas Hagelzucker

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kastenform gut einfetten. Den gegangenen Hefeteig in drei gleich große Stücke aufteilen und jedes Stück circa 25 x10 cm groß ausrollen. Nun die Füllung auf die Teigstücke streichen und diese dann zu einem Strang formen. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und in die Kastenform legen. Die Form mindestens 20 Minuten abgedeckt stehen lassen, damit der Hefeteig gehen kann. Danach die Teigoberfläche mit etwas verquirltem Ei dünn bestreichen und etwas Hagelzucker draufstreuen.

Den Hefezopf im vorgeheizten Backofen circa 30- 35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Hefezopf kurz in der Form abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen.