

Lillis Hefezopf



Zutaten:

500 g Mehl
100 g Butter (+50 g Deko)
100 g Zucker (+50 g Deko)
250 ml Milch
2 Eier
1,5 Tüten Trockenhefe
1 Vanillinzucker
1 Prise Salz
Zitronenschale (Bio), gerieben

Und so geht's:

Butter, Zucker, Milch, Vanillinzucker, Zitronenabrieb und Salz im Topf lauwarm erwärmen, nicht zu heiß!

Hefe, 2 Eiweiß und 1 Eigelb zugeben und gut vermengen. Mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig bei 50 Grad (ca. 30 Min.) im Ofen gehen lassen. Teig zu einem Zopf flechten, mit 1 Eigelb bestreichen, mit 50 g Butter und 50 g Zucker garnieren.

Bei 150 Grad ca. 35 Min goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht Eure Lilli ☺ :-)