Hefezopf mit Rosinen - himmlisch lecker

Zutaten für 1 Rosinenzopf

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 80 g Butter
- 75 g Zucker
- 21 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 60 g Rosinen

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	1,5 Stunden

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch mit Butter, Zucker, Hefe und Salz, bis sie lauwarm ist (maximal 37 Grad). Rühre so lange, bis sich die Butter aufgelöst hat. Gieße die Hefemilch zum Mehl. Verknete alles zu einem glatten Teig. Knete dann die Rosinen unter. Lass den Teig abgedeckt für eine Stunde ruhen.
2. Sobald sich der Teig verdoppelt hat, schneidest du ihn in drei gleiche Teile. Rolle diese zu je einer langen Wurst aus. Flechte diese als Zopf und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
3. Decke den Teig erneut mit einem Tuch ab und lass ihn weitere 30 Minuten ruhen. Heize den Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vor.
4. Verrühre das Eigelb mit der Milch. Bestreiche den Rosinenzopf damit. Backe den Rosinenzopf für **40 Minuten** im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.