

Hefezopf mit Kirschfüllung

Diese Köstlichkeit aus Hefeteig und einer aromatischen Kirschfüllung bringt nicht nur alle Hefezopf-Fans ins Schwärmen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für einen großen Hefezopf

Für den Hefeteig:

450g glutenfreies Mehl (ich verwende Mix Brot von Schär)

50g Tapioka- oder Kartoffelmehl bzw. Kartoffelstärke

2 gestrichene TL Xanthan

1 Würfel Frischhefe ODER 2 P. Trockenhefe

80g Zucker

1 P. Vanillezucker

250ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

80g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

2 Eier

1 Prise Salz

1 Ei, verquirlt, zum Bepinseln

etwa 50ml Sahne (ggf. laktosefrei), zum Bepinseln

Für die Kirschfüllung:

1 Glas Süß- oder Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350g)

250g Kirschkonfitüre

Mark einer Vanilleschote

Belag nach Wunsch: Zuckerguss oder Puderzucker

Für den Zuckerguss:

150g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1,5 – 2 EL Wasser

1. Für die Kirschfüllung die Kirschen gut abtropfen lassen, dann mit der Konfitüre und Vanilleschote verrühren und beiseite stellen.

2. Den Hefeteig herstellen. Mehl, Stärke, Xanthan, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch, Butter und Eier zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. WICHTIG: Der Teig muss gut knetbar sein! Ist der Teig zu fest, so wird der fertige Hefezopf zu fest und trocken. Ist der Teig jedoch zu weich, so reißen die Teigstränge während des Aufgeh- und Backvorgangs zu sehr auf und die Füllung tritt großflächig heraus. Bei Bedarf den Teig mit wenig ggf Mehl oder Milch regulieren.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Dann zu einem Rechteck mit etwa 0,5cm Dicke ausrollen. Den Teig der Länge nach in drei gleichmäßige Streifen schneiden. Jeweils ein Drittel der Kirschfüllung mittig entlang auf die Teigstreifen geben. Alle Teigränder dünn mit verquirltem Ei bepinseln.

4. Nun jeden Teigstreifen vorsichtig zusammenklappen, an den Rändern SEHR GUT festdrücken damit die Füllung nicht austritt. Die drei Rollen zu einem Zopf flechten und den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Hierzu eignet sich ein Tortenheber sehr gut. Den Hefezopf üppig mit Sahne bepinseln und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.

5. Den Hefezopf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 45 – 50 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen.

6. Den Zopf mit Puderzucker oder Zuckerguss überziehen. Für den Zuckerguss alle Zutaten verrühren und den Hefezopf damit bepinseln.

Milchfrei – Tipp: Milch durch einen veganen Milchersatz z.B. Mandeldrink ersetzen. Anstatt Butter vegane Margarine verwenden. Sahne zum Bepinseln durch einen Sahneersatz auf Mandelbasis tauschen.

Bild 1: Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten.



Bild 2: Den Teig ausrollen und mit einem Pizzaschneider in drei gleichmäßige Streifen schneiden.



Bild 3: Jeden Teigstrafen mit der Kirschfüllung belegen.

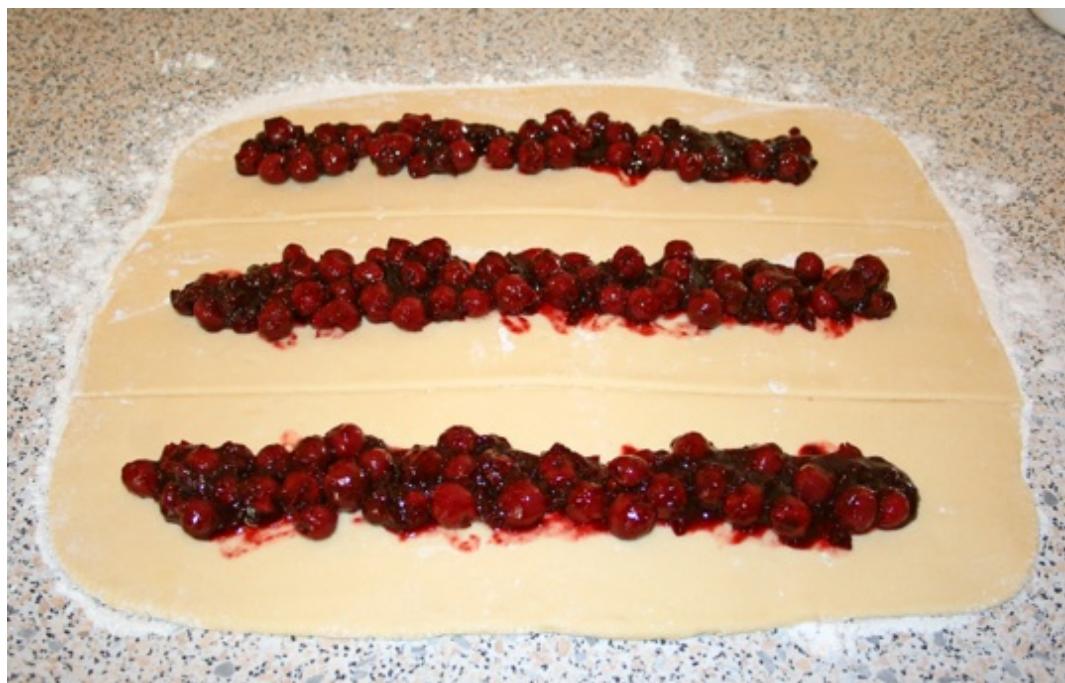


Bild 4: Die Teigränder dünn mit verquirltem Ei bepinseln.



Bild 5: Die Teigstreifen jeweils vorsichtig zusammenklappen und gut festdrücken.



Bild 6: Die Teigstränge zu einem Zopf flechten und mit Sahne bepinseln. Anschließend an einem warmen Ort aufgehen lassen.



Bild 7: Den aufgegangen Hefezopf mit verquirltem Ei bepinseln.



Nachfolgende Bilder: Der fertige Hefezopf



