

Heidelbeer-Hefezopf

Der himmlisch weiche Hefeteig harmoniert bestens mit der aromatischen Heidelbeerkonfitüre und nicht zuletzt überzeugt der Hefezopf durch die herrliche Optik! Der Heidelbeer-Hefezopf ist ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel, lässt sich unkompliziert zubereiten und schmeckt köstlich weich und geschmackvoll zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit etwa 30cm Länge

Für den Teig:

500g Mix Brot von Schär*
80g Zucker
1 P. Vanillezucker
20g Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
400g Milch, lauwarm (etwa 30 Grad)
50g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
50g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

Für die Füllung:

225g Heidelbeerkonfitüre

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Die Hefe, egal ob Trocken- oder Frischhefe, in der lauwarmen Milch auflösen.
3. Die Hefemilch, Joghurt und Butter zum Mehlgemisch geben und

in etwa 2 – 3 Minuten einen glatten Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Handrührgerät oder eine Küchenmaschine sehr gut. Den Teig in der Schüssel belassen und, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.

4. Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Teigplatte mit der Größe 30 x 25cm ausrollen. Hierzu den Teig, die Teigunterseite und die Teigrolle stets gut bemehlen.

5. Die Heidelbeerfüllung gleichmäßig auf den Teig verstreichen, dabei ringsum einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Den Teig nun von der Längsseite her zu einer Rolle aufrollen, dann längs mit einem Messer mittig halbieren. Die beiden Teighälften kordelartig übereinanderlegen und in sich eindrehen. Den Teigling in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform einlegen und bei Raumtemperatur etwa 45 Minuten aufgehen lassen.

6. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 – 50 Minuten backen.

7. Den fertigen Zopf aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

***Der Hefeteig ist auf die Mehlmischung Mix Brot von Schär abgestimmt. Kommt eine andere glutenfreie Mehlmischung zum Einsatz, so passt der Flüssigkeitsbedarf nicht.**

Milchfrei – Tipp: Eine pflanzliche Joghurtalternative auf Soja-, Mandel- oder Kokosbasis einsetzen.





rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de





rezepte-glutenfrei.de