

Safranzopf

2 Ei

Für 25 Scheiben

Zutaten :

500 g Weizenmehl
1/2 Würfel Hefe
50 g Schneekoppe Fruchtzucker
200 ml fettarme Milch
2 Eier
1 Päckchen gemahlener Safran
5 EL Schneekoppe Sonnenblumenöl
1 TL Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
1/2 TL gemahlener Anis
50 g Korinthen
1 EL Milch zum Bestreichen
1 EL Sesamsaat zum Bestreuen

Zubereitungszeit 150 Minuten

Zubereitung :

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 Teelöffel Fruchtzucker dazugeben. Die Milch erwärmen. Hefe mit der lauwarmen Milch und etwas Mehl vom Rand zum Vorteig rühren. Etwa 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2. 1 Ei trennen. Den Safran in 1 Esslöffel Wasser auflösen. Den restlichen Fruchtzucker, Sonnenblumenöl, Meersalz, 1 Ei, 1 Eiweiß, Safran, Anis und Korinthen zum Vorteig geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 ° (Umluft 175 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.

4. Den Teig mit den Händen durchkneten und zu drei Strängen formen. Diese zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf das Backblech legen und weitere 20 Minuten gehen lassen.

5. Das Eigelb mit Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Mit Sesamsaat bestreuen. Den Zopf im Backofen etwa 35 Minuten backen, eventuell zwischendurch mit Backpapier abdecken.

Pro Stück
502/120 kJ/kcal
3 g Eiweiß

3 g Fett
18 g Kohlenhydrate
1 g Ballaststoffe
1,5 BE

Der Safranzopf schmeckt herrlich zum Sonntags-Frühstück - nicht nur an Ostern.