

## Früchte - Hefezopf

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
42	Gramm	Hefe
75	Gramm	Zucker
225	ml	Warme Milch
125	Gramm	Butter
		Salz
200	Gramm	Trockenfrüchte-Mix
200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Rum oder Zitronensaft

### Anleitung:

Altbekannte Klassik in abgewandelter Form. Eine köstliche Variante des typischen Hefezopfes ergibt die Zugabe von getrockneten Früchten. Damit das Oster-Frühstück nie enden möge.

Der Hefezopf ist nicht nur äußerst lecker sondern auch sehr praktisch - weil man sich immer eine Scheibe davon abschneiden kann, wenn man gerade Lust darauf hat. Und damit er nicht trocken wird, halten ihn die Früchte im Teig sehr lange saftig.

Nun .....

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei anrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Trockenfrüchte würfeln. Butter zergehen lassen, die restlichen Zutaten mit der Butter und dem Hefe-Brei zu einem glatten Teig verkneten und wiederum 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in drei Portionen teilen und zu Strängen ziehen. Einen Zopf flechten, die Enden dabei gut andrücken. Im heißen Ofen bei 175 Grad circa 45 Minuten backen. Abkühlen lassen. Den Puderzucker mit Rum oder Zitronensaft gut verrühren und den Zopf damit bestreichen.