

## Hefe - Blätterteig - Zopf

Kategorien: Teig, Hefeteig, Gefüllt, Eigen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Hefeteig
250	Gramm	Blätterteig

### Anleitung:

Zuerst den den Blätterteig bereitstellen/selber machen oder vom Bäcker/Konditor/Lebensmittelgeschäft.

Hefeteig wie gewohnt zubereiten und etwas ruhen lassen, dann ausrollen und den Blätterteig gleiche Größe ausrollen.

Eintouren 2 x 1 einfache Tour geben. Dann der Länge nach ausrollen und in drei Teile der Länge nach schneiden und zu einem Zopf flechten mit Ei bestreichen Streusel, Mandelblätter oder Hagelzucker aufstreuen.

Kurze Gare ca. 1/2 größer wie zuvor. Hagelzucker erst nach der Gare aufstreuen, kurz vor dem Backen (schmilzt sonst)

Backzeit: 180°C; Umluftofen 160°C ca. 30-40 Min.