



Rosinenzopf

Ein Rosinenzopf ist ein geflochtenes Hefe-Weißbrot mit Rosinen. Rezept reicht für einen Rosinenzopf.

Zutaten:

75g Rosinen
500g Mehl
einen halben Würfel frische Hefe
1 Teelöffel Zucker
etwa einen Viertel Liter lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
1 Ei
5 Eßlöffel Öl

Milch zum Bestreichen
3 Eßlöffel Hagelzucker zum bestreuen.

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier

Zubereitung

Rosinen waschen und in einer Tasse Wasser gründlich einweichen.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker zugeben und die Mischung mit etwas lauwarmem Wasser aufrühren. An einem warmen Ort abgedeckt für 15 Minuten gehen lassen.

restliches Wasser, Salz, Ei und Öl zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen abtropfen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zusammen mit den Rosinen gründlich durchkneten.

Den Teig in drei gleiche Teile aufteilen und jedes Teil zu einem etwa 30cm langen Strang rollen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten.

Den Rosinenzopf nochmals für 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Zopf darauflegen.

Den Zopf vor dem Backen mit Milch bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen für 35 Minuten backen.