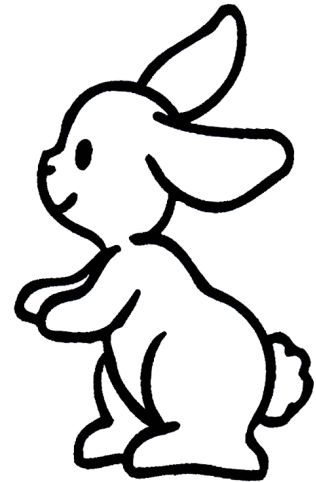


REZEPT

„Hefezopf“

IHR BRAUCHT:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 80 g Zucker
- Knapp $\frac{1}{4}$ l Milch
- 100 g Butter/8 EL Öl
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Eventuell Rosinen



Mehl in eine große Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe mit der Milch und dem Zucker in diese geben. Mit etwas Mehl bestäuben und die Hefe etwa 20 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

Dann Salz, Vanillezucker und Butter dazugeben und kräftig kneten. Wer mag, macht noch Rosinen in den Teig.

Aus dem Teig entweder einen Zopf flechten, oder aber passend zur Osterzeit kleine Hasen formen.

Anschließend bei 200° in den vorgeheizten Ofen und für 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit.