

Der Rosenhof-Ur-Ur-Ur-Oma Zopf

hat eine lange Tradition im Rosenhof. Bereits die Ur-Ur-Ur-Großmutter Hugger reichte Ihren Gästen zum Abschied und dem letzten Glas Wein eine große Scheibe dieses Hefezopfes mit vielen Nüssen und Rosinen. Die Angaben sind natürlich nun auf unsere Mengen zugeschnitten - der fertige Zopf wiegt ca. 3 kg. Gerade bei solchen Backwerken ist das Gelingen nicht nur von einem Rezept, sondern noch von anderen Faktoren abhängig - die Raumtemperatur, die Temperaturen der Zutaten, die Menge und , wie bei so vielen Dingen im Leben, die Erfahrung. Wenn Sie es trotz dieser „Vorwarnungen“ probieren möchten - viel Erfolg!

Zutaten:

1 Ltr. Milch
500g Butter
500g Zucker
25g Salz
200g Rosinen
200g ganze Haselnüsse
1 EL Vanille-Sauce (Pulver)
oder Pudding-Pulver
ca. 1.750g Weizenmehl
40g Hefe
1 Eigelb

Die Hälfte der Milch auf Handtemperatur erwärmen; etwas Zucker und die Hefe hineingeben. Die Hefe auflösen, anschließend etwas Mehl hinzugeben und einen leichten Vorteig anrühren. Dieser soll einige Stunden, gegebenenfalls auch über Nacht, an einem warmen Platz stehen. (Übrigens gelingt Ihr Hefeteig besser, wenn alle Zutaten warm sind).

Machen sie dann mit Salz, Milch, Mehl, Zucker, Butter, Vanille-Saucen-Pulver und dem Vorteig einen mittelfesten Teig. Zum Schluss geben Sie gewaschene Rosinen und Haselnüsse dazu, gut unterarbeiten (Vorsicht bei Teigmaschinen - dann nicht mehr zulange arbeiten lassen!).

Den fertigen Teig nochmals gehen lassen, in drei oder vier gleichgroße Stücke teilen und einen drei- oder vierfachen Zopf flechten. Auf einem vorgewärmten Blech wieder gehen lassen.

Kurz vor dem Hineingeben in den Ofen den Zopf mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und je nach Wunsch mit Haselnuss-Krokant oder Hagelzucker bestreuen.



Bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 45 bis 60 min. backen lassen.
Jetzt noch die speziellen Tipps von unserem Bäckermeister: *Die Rosinen und Nüsse gut abtropfen lassen und mit etwas Mehl überstäuben. Es entsteht so eine bessere Bindung zur Teigmasse.
*Verwenden Sie für den Teig kein Ei, sondern „färben“ Sie mit einem EL Vanille-Saucen-Pulver oder Pudding-Pulver. Eier machen den Zopf spröde.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

