

Seelenzopf

Zutaten

Für den Teig:

1 Würfel Hefe

¼ l lauwarme Milch

500 g Mehl

100 g Zucker

1 El Vanillezucker

2 Eier

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

50 g gehacktes Orangeat

50 g gehacktes Zitronat

Abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

Zum Bestreichen: Kondensmilch

Zum Bestreuen: Hagelzucker

Für das Backblech: Butter oder Butterschmalz

Zubereitung

Die Hefe mit der Milch, der Hälfte von dem Mehl und 3 El von dem Zucker verrühren und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Den restlichen Zucker, den Vanillezucker, die Eier, das Salz und die Butter schaumig führen. Das restliche Mehl darüber sieben und mit dem Orangeat, den Zitronat und der Zitronenschale etwa 10 Minuten mit den Händen oder in der Küchenmaschine auf der niedrigsten Stufe mit dem Kneteinsatz verkneten.

Den Teig zugedeckt an einer warmen Stelle etwa 45 Minuten gehen lassen.

Das Blech fetten. Den Teig noch einmal kräftig verkneten und in drei Stücke teilen. Daraus jeweils einen etwa 40 cm langen, an den Enden etwas schlanker werdenden Strang formen und die drei Stränge zu einem Zopf flechten.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Zopf auf das Blech legen, mit Kondensmilch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen und etwa 15 Minuten gehen lassen.

Den Zopf im Backofen (Mitte) in etwa 35 Minuten goldgelb backen.