

Mit den Kindern Hefezopf backen

Zutaten:

500 Gramm Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

75 Gramm Zucker

75 Gramm Rosinen

2 Eier

½ Teelöffel Salz

1 Päckchen Vanillezucker

100 Gramm weiche Butter

Mehl zum Bearbeiten

40 Gramm Butter zum Bestreichen

100 Gramm Puderzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

Milch erwärmen, Butter zerlassen, Hefe mit etwas Milch sämig anrühren. Restliche Milch mit der lauwarmen Butter, Eigelb und Zucker verrühren. 1 Prise Salz in das Mehl geben. Die Milchmischung mit dem Mehl vermengen, dann Hefemasse dazugeben. Kräftig schlagen/ kneten. An einem warmen Ort auf die dreifache Menge aufgehen lassen. Dann Teigmasse wieder zusammenschlagen und wieder auf die dreifache Menge gehen lassen. Zöpfe formen und auf die doppelte Menge gehen lassen. Mit Ei und Milch bestreichen und mit Mandelsplitter oder Hagelzucker verzieren.

Bei 170 Grad Heißluft, oder bei 180-185 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen mit Ihren Kindern,

Ihr Kinderhaus-Team !