

[zurück](#)

Doppelter Hefezopf

Rezept-Nr.: 510**Quelle:** Altes Bäcker- und Konditorenfachbuch (ca. 1950er Jahre)

Zutaten

Menge	Zutat
750 g	Mehl
30 g	Hefe
3/16 l (≈ 190 ml)	Milch
90 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
-	Das Innere von ½ Vanilleschote oder Vanillezucker
90 g	Butter
etwas	Butter zum Bestreichen
nach Belieben	Rosinen oder Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

1. Hefe mit etwas lauwarmer Milch und Mehl zu einem **Vorteig** ansetzen und kurz gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem **geschmeidigen Hefeteig** verarbeiten.
3. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa **30-45 Minuten gehen lassen**, bis er sich deutlich vergrößert hat.
4. Anschließend den Teig **in 3 gleich große Stücke teilen**, diese zu Strängen rollen und **zu einem Zopf flechten**.
5. Den Zopf auf ein **gefettetes Blech** legen, wieder abdecken und **nochmals gehen lassen**, bis er deutlich aufgegangen ist.
6. Danach im **vorgeheizten Ofen** backen.

Backen

Ofenart	Temperatur	Zeit	Einschub
Ober-/Unterhitze	180 - 190 °C	35 - 50 Min.	mittlere Schiene
Umluft	160 - 170 °C	30 - 40 Min.	mittlere Schiene

Nach dem Backen

- * Sofort nach dem Herausnehmen **mit Butter bestreichen**.
 - * Nach Belieben **mit Rosinen oder gehackten Mandeln bestreuen**.
 - * Abkühlen lassen – ergibt einen **saftigen, goldgelben Hefezopf** mit feiner Vanillenote.
-

Anmerkung:

Das alte Maß *3/16 l Milch* entspricht ca. **190 ml**.

Die ursprüngliche Angabe der Heizleistung in „kW“ bezog sich auf Backöfen der 1950er Jahre.



From:

<http://wiki.nctl.de/dokuwiki/> - ☐ **Veni. Vidi. sudo rm -rf / vici.**

Permanent link:

http://wiki.nctl.de/dokuwiki/doku.php?id=rezepte:doppelter_hefezopf&rev=1759731823

Last update: **06.10.2025 08:23**

