

Hefezopf nach Oma Josefine

Wie wäre es mal mit einem Hefezopf nach meiner Großmutter Josefine?

Zutaten:

500 g Weizenmehl/Dinkelmehl
1/2 Vanilleschote
20 g frische Hefe
250 ml kalte Milch (Hafermilch ,Mandelmilch)
80 g Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter
1 geh. TL Salz (ca. 7 g)
1 Messerspitze Bio-Zitronenschale ca. 50 g oder Anis
Etwas Zimt
Ca. 50 g Rosinen
1 Zitrone, Puderzucker

Zubereitung:

Alles in eine Backschüssel geben: in der Mitte die Hefe auflösen - mit einer Vertiefung – etwas gehen lassen, dann die gesamten Zutaten so lange zu einem Teig verarbeiten, bis er sich gut von der Schüssel löst. Dann nochmal 30 Minuten gehen lassen und zu einem Rechteck ausrollen.

Mit zerlaufener Butter bestreichen und entsprechend mit Rosinen, oder wer möchte, mit Zimt bestreuen und aufrollen. Mit einem Messer längsschneiden und geflochten auf ein Blech legen.

Bei 200 Grad für ca. 40 Minuten backen. Anschließend mit Zitronenglasur bestreichen.

Dazu eine selbst gemachte Orangenmarmelade:

Bioorangen auspressen bis ca. 900 ml Saft entstanden ist. Durch ein feines Sieb laufen lassen und dann in einen Topf geben.

Hierzu kommen Vanillestange, Zimtstange, Einmachzucker 2:1 ein Päckchen.

Alles aufkochen lassen und immer gut umrühren (mind. 10 Min.) Gelierprobe auf einen Teller geben und dann abfüllen in Marmeladegläser, die zuvor in heißes Wasser getaucht wurden. Schmeckt sehr lecker.

Für das Wohlbefinden:

Link: www.natur-warenhaus/P.Jenschura

Interessant: Körperbürste, 7x7 Kräutertee