

2 Hefezöpfe  
nach Art von Barbara Hehl

1 kg Mehl  
60 g Frischhefe od. Trockenhefe f. 1 kg Mehl  
120 g Zucker  
1 Kaffeelöffel Vanillezucker  
1/2 Liter Milch (lauwarm)  
120 g Butter od. Margarine  
2 Eier mittelgroß bis groß  
1 Prise Salz  
aberiebene Schale von 1 Zitrone ungespritzt

zusätzlich:  
stückige Walnüsse od. Haselnüsse (2 Hand voll)  
und/oder  
in dünne Streifen geschnittene getrocknete Aprikosen  
und/oder  
gewaschen und getrocknete Rosinen/Sultaninen  
und/oder  
gemahlene Nüsse

In die Mehlgrube die Hefe bröckeln und mit etwas Zucker unter Zugabe der warmen Milch den Vorteig cremig rühren. Zugedeckt 1/4 Stunde gehen lassen.  
Alle Zutaten bis -zusätzlich- zugeben und lange durchkneten bis der Teig nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Zugedeckt wieder 1/4 Stunde gehen lassen bis er sich vergrößert hat.  
Inzwischen die Formen od. Blech fetten und mehlen und den Ofen auf 220 Grad Celsius Backtemperatur vorheizen (Heißluft 160-165 Grad).  
Den Teig teilen und aus jedem Teil 3 Stränge auf mehligter Unterlage formen und zum Zopf flechten, Ecken unterschlagen und auf das Blech legen. Mit Tuch abgedeckt noch 20 Minuten gehen lassen. (das 3.mal!)  
In vorgeheizten Ofen auf unterer Schiebeleiste 25 bis 35 Minuten backen. Stäbchenprobe!!  
Eventuell noch kurz nachbacken, dann auskühlen lassen.

Eignet sich gut zum einfrieren - auch stückweise.  
Schmeckt mit Schlagsahne oder mit Butter bestrichen und/oder Marmelade/Honig bestrichen.  
Als Frühstück oder zur Kaffeetafel.

Gutes Gelingen!