

ZIMTZÖPFE AUS HEFETEIG MIT BROMBEEREN



Diese Hefezöpfe werden in einem Baguetteblech gebacken, somit bekommen sie eine schöne Form und sind dünn. Ich habe sie mit Zimtzucker und Brombeeren gefüllt. Darüber gieße ich einen Guss aus Brombeeren und Frischkäse, welcher dem Hefezopf eine schöne süße Säure gibt.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Fülle die Hefemischung in eine große Schüssel und füge die Milch, das Salz, Vanilleextrakt, Eigelb, die weiche Butter und das Mehl hinzu und knete daraus in 7-10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Falls benötigt, kannst du noch 2-3 Esslöffel Mehl zufügen. Der Teig soll schön weich sein. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für 1 Stunde ruhen.

FÜLLUNG

Verrühre die flüssige Butter mit dem Zucker und Zimt. Teile den Teig in 4 Portionen ein und rolle jede Teigkugel auf etwas Mehl zu einem langen Rechteck aus. Bestreiche das Rechteck mit der Zucker-Butter-Zimtmischung und belege die Rechtecke mit den Brombeeren. Rolle die Rechtecke zu jeweils einer dünnen Rolle auf.

METHODE 1

Schneide die Rolle längs durch und zwirble die zwei Teile umeinander, sodass ein Hefezopf entsteht. Lege die Zöpfe auf die mit Backtrennspray gefetteten Baguettebleche.

METHODE 2

Lege die Rolle auf die mit Backtrennspray gefetteten Baguettebleche und schneide mit einer Schere die Rolle ein paar Mal versetzt ein.

Bestreiche die Zöpfe nach Belieben mit der übrigen Butter, decke sie ab und lasse sie erneut 30 Minuten ruhen.

Backe die Hefezöpfe im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 25 Minuten.

FRISCHKÄSEGUSS

Püriere den Frischkäse mit dem Puderzucker, den Blaubeeren und dem Zitronensaft und träufle den Guss über die Hefezöpfe.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3

HEFETEIG:

- ☐ 1 Hefe (Würfel)
- ☐ 80 g Zucker
- ☐ 1 EL Wasser (warm)
- ☐ 250 ml Milch
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ 1 TL Vanilleextrakt
- ☐ 1 Eigelb
- ☐ 100 g Butter
- ☐ 500 g Mehl

FÜLLUNG:

- ☐ 100 g Butter (flüssig)
- ☐ 100 g brauner Zucker
- ☐ 2 TL Zimt
- ☐ 150 g Brombeeren

FRISCHKÄSEGUSS:

- ☐ 100 g Frischkäse
- ☐ 100 g Puderzucker
- ☐ 50 g Brombeeren
- ☐ 1 Zitrone (Saft)