

# BARBIE HEFEZOPF



Hefengebäck gehört einfach zu meinen liebsten Rezepten. Heute gibt es einen leckeren Hefezopf im Barbie-Stil. Die pinke Farbe kommt hier von Rote Bete Saft, dieser ist später auch etwas zu schmecken und ergibt mit der Tonka-Butter-Füllung eine leckere Kombination. Wer möchte kann den Teig aber auch mit Milch oder Wasser zubereiten und ihn mit Lebensmittelfarbe färben.



Zubereitungszeit  
**25 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 30 cm

Breite: 10 cm

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Rote Bete Saft und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Vanilleextrakt, Mehl, Eigelb, die weiche Butter und das Salz hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So halbiert sich die Gärzeit und der Teig trocknet nicht aus.

## ZOPF FORMEN UND BACKEN

Fette eine Babaform mit Backtrennspray. Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Gewebematte zu einem großen Rechteck aus. Verrühre die weiche Butter mit der Tonkapaste und bestreiche den Teig damit. Streue den Zucker darüber und rolle den Teig von der langen Seite aus auf. Schneide die Rolle längs bis zur Mitte durch und wickle die beiden Stränge mehrmals umeinander. Schneide dann die zweite Seite auf und verdrehe die Stränge in gleichbleibender Richtung. Verstecke die Enden unter dem Zopf und lege ihn in die gefettete Form. Gib den Deckel auf die Form und stelle sie in den kalten Ofen. Der Zopf nutzt die Aufheizzeit des Ofens nochmal zum Aufgehen. Backe den Zopf bei 170 °C O/U für 35-40 Minuten mit geschlossenem Deckel, nimm dann den Deckel ab und backe den Zopf in 5-10 Minuten fertig. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse sie etwas abkühlen, bevor du ihn aus der Form nimmst.

## GLASUR UND DEKORATION

Schmilz die Ruby Kuvertüre über einem warmen Wasserbad und verteile sie als Glasur über dem Zopf. Streue den süßen Schnee darauf und bröse die gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

## HEFETEIG:

- 21 g** Hefe
- 125 g** Rote Bete Saft
- 40 g** Zucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Mehl
- 1** Eigelb
- 40 g** Butter (weich)
- 1 TL** Salz

## FÜLLUNG:

- 50 g** Butter (weich)
- 1 TL** Tonkapaste
- 40 g** Zucker

## DEKORATION:

- 70 g** Ruby Kuvertüre
- 1 EL** süßer Schnee
- 1 TL** Himbeere (gefriergetrocknet)

BARBIE HEFEZOPF

