

## Hefezopf

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Kuchen

\* Für den Hefeteig

300 ml Milch

25 g Hefe

50 g Zucker

60 g Margarine

500 g Mehl

1 Ei

1 pn Salz

\* Für die Streusel

175 g Mehl

100 g Margarine

75 g Zucker

1 pk Vanillinzucker

1 pn Salz

\* Für den Belag

750 g Heidelbeeren

\* Außerdem

1 weiße Backform aus Porzellan

; oder 1 Springform 24 cm D.

etwas Fett für die Form

Mehl zum Ausrollen

Puderzucker zum Bestäuben

Hefeteig:

Milch lauwarm erhitzen. Sie sollte etwa Körpertemperatur haben. Die Hefe hineinbröckeln und 1 Prise Zucker zufügen. Alles gut verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 5-10 Min. aufgehen lassen.

Inzwischen Margarine schmelzen. Wieder abkühlen, aber nicht erstarren lassen. Mehl durch ein Sieb schütteln.

Flüssige Margarine, Mehl, Ei und Salz zur Hefemilch geben. Alles mischen und kräftig verkneten. Zugedeckt weitere 30 Min. aufgehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Streusel:

Mehl sieben. Margarine bei schwacher Hitze schmelzen. Beides mit Zucker,

Vanillinzucker und Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verarbeiten.

Herstellung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Die Backform einfetten.

Den aufgegangenen Teig ein zweites Mal kräftig durchkneten und auf leicht bemehlter Fläche ausrollen. Backform damit auskleiden.

Die Hälfte der Streusel auf dem Teigboden verteilen. Darüber die Heidelbeeren geben. Mit den restlichen Streuseln abdecken. Den Kuchen ca. 25 Min. backen.

Bei Verwendung einer Springform den Kuchen herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wurde der Kuchen in einer Porzellanform gebacken, kann er darin erkalten und serviert werden.

Kurz zuvor Kuchenrand großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten. Ruhezeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 25 Minuten. Pro Stück ca. 460 kcal.

Quelle: Lisa 33/1997