



Hefezöpfe

in der Mini-Kastenform

Das brauchst du dafür:

- 220 ml Milch (oder alternative Milch z.B. Hafer)
- 20 g frische Hefe
- 80 g Rohrzucker
- 80 g weiche Butter (alternativ pflanzliche Butter wie Alsan)
- 500 g Dinkelmehl (Typ 630)
- eine Prise Salz

Füllung zum Beispiel:

- Nuss-/Mohnfüllung
- Puddingfüllung
- Schokocreme
- Marmelade
- Zimtbutter (weiche Butter mit süßer Verführung und Zimt vermischt)
- Rosinen
- Obst wie Äpfel usw.

So wird's gemacht:

- Die Hefe mit dem Zucker in der Milch im TM 3 Min. | 37°C | Stufe 2 erwärmen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und 2 Min/Teigstufe verkneten.
- Teig in die große Nixe umfüllen und gehen lassen, bis der Teig am Deckel anstößt.
- Mini-Kastenform mit Backtrennmittel fetten.
- Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Füllen der Teiglinge / vers. Varianten:

- Den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in vier Teile teilen.

Mini-Faltenbrot:

- Ein Rechteck mit dem Teigroller ausrollen(10x30) und mit der Füllung bestreichen. Den Teig in lange Streifen schneiden und die Streifen zieharmonikamäßig zusammen falten und in eine Mulde setzen.

Mini-Schnecken:

- nächsten Teigling wieder zu einem Rechteck mit dem Teigroller ausrollen und mit der gewünschten Füllung füllen und der Länge nach aufrollen. Anschließend kleine Rollen mit dem Nylonmesser abschneiden und in die nächste Mulde setzen.

gedrehten Zopf:

- Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen, füllen und der Länge nach aufrollen. Diese Rolle dann der Länge nach mit dem Nylonmesser in der Mitte teilen. Die Schnittflächen dann nach oben drehen und die Stränge ineinander drehen. Anschließend in eine weitere Mulde legen.

klassischer Zopf:

- Einen Teigling in drei Stücke teilen und diese zu Strängen formen. Anschließend wie einen klassischen Zopf flechten und in die letzte Mulde legen.

Die Zöpfe für **20-25 Min. bei 200 °C Ober-/Unterhitze** in den vorgeheizten Backofen stellen, bis sie schön gebräunt sind.