

KLASSISCHER HEFEZOPF – LOCKER, LUFTIG & GARANTIERT GELINGSICHER

Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Stcokgare: 1 Stunde |
Stückgare: 30-50 Minuten | Backzeit: 30-35 Minuten



Ein klassischer Hefezopf gehört einfach zu den besten Backrezepten überhaupt. Locker, luftig, leicht süß und mit einer feinen Butternote – genau so, wie man ihn kennt und liebt. Doch viele haben Respekt vor Hefeteig. Zu kalt, zu warm, geht nicht auf oder wird trocken.

In diesem Rezept zeige ich dir Schritt für Schritt, wie du einen perfekten Hefezopf selber backst – mit einfachen Zutaten und ganz ohne Küchenmaschine, wenn du möchtest. Du bekommst alle wichtigen Tipps zu Temperatur, Kneten und Gehzeiten, damit dein Hefeteig garantiert gelingt.

Egal ob zum Frühstück, Brunch oder einfach mit etwas Butter: Dieser Hefezopf wird richtig schön saftig und aromatisch - und du wirst ihn garantiert öfter backen wollen.

Schritt 1

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Das ist einer der wichtigsten Punkte beim Hefeteig. Die Milch darf auf keinen Fall zu heiß sein.

Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und kurz vermischen.

Schritt 2

Die Hefe mit einem Schneebesen in der Milch auflösen. Eigelb, Butter und die Milch-Hefe-Mischung zu den trockenen Zutaten geben.

Alles zunächst mit einem Löffel grob vermischen, bis ein Teig entsteht.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und etwa 5 Minuten kneten.

Nach 5 Minuten den Teig mit der Schüssel abdecken und eine Pause von 5–10 Minuten machen. Danach lässt sich der Teig deutlich leichter fertig kneten. Nach der Pause weitere Minuten kneten.

Der fertige Teig sollte eine Temperatur von etwa **25–27 °C** haben.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt etwa **1 Stunde gehen lassen**, bis er sich etwa verdoppelt hat.

Schritt 3

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in zwei Hälften teilen.

- Für einen **Dreistrangzopf**: in 3 gleich große Stücke teilen (ca. 150 g)
- Für einen **Zweistrangzopf**: in 2 Stücke teilen (ca. 225 g)

Die Stücke leicht flach drücken und unter Spannung zu Rollen formen. Die Teigrollen abdecken und **10 Minuten entspannen lassen**.

Schritt 4

Dreistrangzopf:

- Drei Stränge gleichmäßig ausrollen
- Enden zusammendrücken
- Klassisch flechten

Zweistrangzopf:

- Zwei längere Stränge formen
- Abwechselnd rechts über links und links über rechts legen

Enden jeweils gut zusammendrücken und unter den Zopf schieben. Hierzu schaut euch am besten nochmal das [Video](#) an.

Schritt 5

Die Zöpfe auf ein Backblech legen, abdecken und **30–50 Minuten gehen lassen**.

Gare-Test:

- Teig springt sofort zurück □ noch warten
- Teig bleibt eingedrückt □ zu lange gegangen
- Teig federt langsam zurück □ perfekt

Anschließend ein Ei verquirlen und die Zöpfe großzügig damit bestreichen. Das sorgt für Glanz und verhindert Austrocknen.

Optional mit Hagelzucker oder Mandeln bestreuen.

Meine Töpfe und Pfannen*:

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Tipps

Dem Teig im Backofen mit einer Schale heißem (nicht kochendem) Wasser gehen lassen. So entsteht ein perfektes Klima. Das geht auch mit Brot etc. wunderbar.

Zutaten für 2 Hefezöpfe

- 500 g Weizenmehl (Typ 550 o. 405)
- 250 g Milch (Zimmertemperatur)
- 70 g Zucker
- 4 g Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 g frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
- 1 Eigelb
- 70 g Butter (Zimmertemperatur)
- etwas Zitronenabrieb

Für die Eistreiche:

- 1 Ei

Optional:

- Hagelzucker oder Mandelblättchen

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 30

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: