

Weihnachtszopf "Vanocka"

Los geht's!

In einer Schüssel vermischen wir Hefe zusammen mit 1 Löffel Zucker zu einer dünnen Paste. Dazu gießen wir ein wenig warme Milch, Ei und Eidotter. Gut mischen. Danach die restlichen Zutaten zugeben.

Wir verarbeiten alles in der Küchenmaschine für ca. 10 Minuten.

Den glatten, nicht klebenden Teig auf einem bemehlten Nudelbrett zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort in der Schüssel für 1,5 Stunden gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in Laibchen teilen und in Stränge ausrollen. Erstmal aus 4 Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech legen. Darauf legen wir einen Zopf aus 3 Strängen und schließlich einen aus 2 Strängen obenauf und bestreichen das Ganze mit Ei. So bleibt der Weihnachtszopf symmetrisch. Wir stoßen die Holzstiele ein und lassen den Teig nochmal für eine halbe Stunde aufgehen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zopf mit Mandeln bestreuen und für 10 Minuten backen. Dann Temperatur auf 150 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen, essen und genießen!

Zutaten für 6 Personen

Zeit: 3 Stunden



Zutaten:

- 1 Würfel Hefe
- 100 g Zucker, 5 g Vanille-Zucker, Puderzucker
- 120 g zerlassene Butter
- 500 g Mehl Universal
- 3 Eier, 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Zitronen Schale
- 100 g Rosinen in 40ml Rum
- 50 g gehobelt Mandeln

Notizen:

Hinweis

Damit die Mandeln beim Backen nicht anbrennen, vor dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Wie hat's geschmeckt?

