

# Pistazien-Hefezopf

---



## Zutaten (16 Scheiben):

### **Hefeteig:**

- 20 g Hefe (frisch)
- 60 g Zucker
- 500 g Mehl (Typ 550)
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

### **Zuckerguss:**

- 140g Zucker
- etwas Zitronensaft
- 1 Schuss Milch

### **Sonstiges:**

- 1 Ei
- 1 Schuss Milch
- 25 g Pistazien (gehackt & ungesalzen)
- ggf. Esspapierblüten

**Zubereitung:**

Zuerst den Hefeteig zubereiten. Hierzu die frische Hefe in eine kleine Schale bröseln, 1 TL Zucker zugeben und solange mit einem Löffel verrühren, bis die Hefe flüssig geworden ist und sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz sowie restlichem Zucker vermischen und in die Mitte eine große Mulde drücken.

Die Milch handwarm (ca. 37 Grad Celsius) erwärmen und gemeinsam mit der aufgelösten Hefe in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt 20 Minuten an einem warmen, zugluftgeschützten Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen, diese nach der Gehzeit gemeinsam mit dem Ei zum Vorteig geben und diesen so lange kräftig verkneten bis er nicht mehr klebt (etwa 5 Minuten). Dann erneut abdecken und 60 Minuten an einem warmen, zugluftgeschützten Ort nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Hefeteig nach der Gehzeit nochmals kurz durchkneten und in 3 gleichschwere Stücke teilen. Jedes Stück rundarbeiten und dann zu 3 etwa 40 cm langen Strängen formen und aus diesen einen lockeren Zopf flechten.

Den Zopf auf das vorbereitete Backblech legen, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen und den Backofen auf 170 Grad Celsius Umluft vorheizen.

In dieser Zeit das Ei mit Milch verquirlen und den Hefezopf nach der Gehzeit mit der Mischung einpinseln, damit er beim Backen eine schöne gleichmäßige Bräune und glänzende Oberfläche bekommt.

Den Hefezopf in den vorbereiteten Backofen geben und 25 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit aus Puderzucker, Milch und Zitronensaft einen mittelfesten Zuckerguss herstellen.

Den Hefezopf nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Den Zuckerguss auf den heißen Hefezopf streichen, mit den Pistazien bestreuen, ggf. mit Esspapierblüten dekorieren und auf einem Gitter abkühlen lassen.

**Tipp:**

Frisch schmeckt Hefezopf besonders gut. Den Hefezopfteig kann man super vorbereiten und dann zum Frühstück frisch backen. Hierzu den Teig am Vorabend zubereiten (Hierbei wegen der langen Gehzeit nur 10g Frischhefe nutzen) und in einer geölten, geschlossenen Frischhaltedose im Kühlschrank für rund 12 Stunden gehen lassen. Am Folgetag kann er dann weiterverarbeitet, geflochten und gebacken werden.