



## Hefezopf

**Backtemperatur 170°C ,das Rezept ergibt zwei Hefezöpfe**

### **Zutaten:**

200g Vollmilch oder Mandelmilch ungesüßt  
8 entsteinte Datteln  
500g Dinkelmehl Typ 630  
0,5 Teelöffel Salz  
50g Birkenzucker oder 50g Erythrit  
60g Butter  
30g Hefe frisch  
1 Ei Größe M  
Mark von einer Vanilleschote  
60g Rosinen

Mandelblättchen  
1 Eigelb zum Bestreichen

### **Herstellung:**

Die Datteln in der Milch/Mandelmilch eine Stunde einweichen und dann fein mixen/pürieren.

Die Dattelmilch mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine oder von Hand zu einem Hefeteig kneten.

Der Teig sollte sich vom Kesselrand lösen. Ist er zu weich einfach noch etwas Dinkelmehl zugeben, ist er zu fest dann etwas Mandelmilch zufügen.

Den Hefeteig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen und dann nochmal kurz durchkneten. In Zwei Portionen teilen. Aus einer Portion drei gleichmäßige Stränge formen und daraus einen Zopf flechten.

Ein Eigelb mit etwas Mandelmilch verrühren und die zwei Zöpfe damit bestreichen. Mit gehobelten Mandeln bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech abbacken. Mit der ‚Stäbchenprobe‘ prüfen ob der Zopf fertig gebacken ist.