



Mini-Hefezöpfe

Description

4-Mal lecker! Diese Mini-Zöpfe aus unserer Mini-Kastenform Tobi sind nicht nur super fluffig und lecker, sondern können auch ganz individuell nach Geschmack und Optik in der Form gebacken werden. So könnt ihr auch viele verschiedene Geschmäcker eingehen. Manchmal möchte man sich auch einfach nicht entscheiden, dann kommt sie auch zum Einsatz und man kann ganz nach Gusto entscheiden. Es macht einfach nur Spaß mit der Form!

ZUTATEN

Für den Hefegrundteig:

- **220ml** Milch (oder Milchalternative, z.B. Hafer)
- **20g** Hefe
- **80g** Zucker
- **80g** weiche Butter (oder pflanzliche Alternative wie Alsan)
- **500g** Mehl (Dinkel Type 630 oder Weizen Type 550)
- eine Prise Salz

Für die Füllung – werdet kreativ und nehmt das, was ihr mögt. Zum Beispiel:

- Schokocreme
- Marmelade
- Zimtbutter (weiche Butter mit braunem Zucker und Zimt vermischt)
- Rosinen
- Nussfüllung
- Mohnfüllung

- Puddingfüllung
- Obst wie Kirschen, Äpfel usw.

Schritt für Schritt

Schritt 1

Die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. In die große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel füllen, mit dem Deckel verschließen und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat.

Schritt 2

Den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in vier Teile teilen. Dann könnt ihr die Zöpfe so vorbereiten wie ihr das möchtet. Wir stellen euch unsere vier liebsten Varianten vor.

Schritt 3

Für den klassischen Zopf einen Teigling in drei Stücke teilen und diese zu Strängen formen. Anschließend wie einen klassischen Zopf flechten und in die Form setzen.

Schritt 4

Für Mini-Schnecken einen Teigling zu einem Rechteck mit dem Teigroller ausrollen. Mit der gewünschten Füllung füllen und der Länge nach aufrollen. Anschließend kleine Rollen mit dem Nylonmesser abschneiden und in die Form setzen.

Schritt 5

Für ein Mini-Faltenbrot wieder ein Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den Teig in lange Streifen schneiden und die Streifen ziehharmonikamäßig zusammen falten und in die Form setzen.

Schritt 6

Für den gedrehten Zopf den 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 etwas zusammenfassen und in die Form setzen.

Schritt 6

Die Zöpfe für 20-25 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen stellen, bis sie schön gebräunt sind.

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum Rezept [Leckere, deftige Kartoffelsuppe](#). Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Baked Brie

Aug. 11, 2022 | [1 Liter emaillierter Gusseiserner Baker](#), [Air Fryer](#)

Zum Rezept Cremiger Käse mit süßer Note und leckeren Mandeln für den Crunch - diese Leckerei müsst ihr unbedingt mal ausprobieren! Zutaten 1 Brie Käse (250g) 50g gehobelte Mandeln 100g brauner Zucker 1 EL Feigensenf von [@edelschmaus_offiziell](#) Schritt für Schritt Schritt...



Pellkartoffeln aus dem Ofen

Aug. 11, 2022 | [Beilagen](#), [Kleiner Zaubermeister](#), [Ofenmeister](#)

Zum RezeptLeckere Kartoffeln als Beilage aus dem Ofen. Perfekt wenn ihr z.B. sowieso den Ofen anhabt während ein Brot bäckt oder die Hauptspeise im Ofenmeister gart. Der kleine Zaubermeister passt perfekt neben den Ofenmeister. Die Pellkartoffeln könnt ihr im Grunde...