

## Zutaten für 1 großen Zopf (oder 2 kleine)

500g Mehl  
200 ml Sahne + 50 ml Milch  
1 Würfel (42g) Hefe  
80 g Puder-Zucker  
16 g Vanillezucker (2 Päckchen)  
1 Prise Salz  
2 Eier (M)  
1 Eiweiß (Eigelb fürs bestreichen s.u.) für ½ Zopf 60g Rosinen

### - Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Gr. M)  
1 EL Milch  
Hagelzucker + Mandelblättchen

## Zubereitung

**11:00** Sahne erwärmen. Hefe darin auflösen und mit Puder-Zucker, Vanillezucker, Salz, 2 Eier+1 Eiweiß verrühren. Dann Mehl nach und nach zugeben und zu einem glatten Teig mit Knethaken der Maschine 3 Minuten verkneten.

**Teig in eine Backschüssel umfüllen !**

**Dann in den Kühlschrank Stellen !! und ca. 3 Stunden ruhen lassen**

**14:00** Teig einmal durchmengen  
Zugedeckt mit feuchtem Tuch an einem warmen Ort **ca. 45 Min.** gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

**14:45** wenn 2 kleine Zöpfe: Teig halbieren und ggf. Rosinen einkneten  
jeweils drei gleich große Stücke teilen.

Auf **bemehlter** Arbeitsfläche jedes Stück zu ca. 6 cm dicken und etwa 40 cm langen Rollen formen.  
Zu einem Zopf auf dem Backblech mit Backpapier (diagonal wegen der Länge) flechten, dabei abwechselnd jeweils zur Mitte hin überklappen und etwas andrücken.

**Ofen auf 180 °C Ober+Unterhitze vorheizen**

**15:00** Eigelb und Milch verquirlen. Zopf damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und **nochmals ca. 20 Min.** an einem warmen Ort gehen lassen.

**15:30** Im Ofen bei 180 °C **ca.40 Min. backen.**  
Herausnehmen und auf Gitter auskühlen lassen.