

# Hefezopf mit Schokolade

Da Ostern nicht mehr allzu weit entfernt ist und für meine Familie und mich ein Hefezopf einfach dazugehört, habe ich jetzt schon einmal einen gebacken. Ich dachte mir vielleicht, benötigt der ein oder andere von Euch noch ein Hefezopf-Rezept für Ostern.





Dieses Mal habe ich keinen klassischen Hefezopf gebacken, sondern einen mit Schokoladendrops und Puddingpulver. Also keinen mit Puddingfüllung, sondern das Pulver ist lediglich für den leckeren Vanillegeschmack da. Ich streiche gerne auf meinen Hefezopf Marmelade oder Honig. Das passt hier wunderbar dazu.

Dieser Schokoladenhefzopf schmeckt ganz toll zum Frühstück, oder auch zum Nachmittagskaffee kann man ihn genießen.





Vor dem Flechten eines Hefezopfs hatte ich bisher immer Respekt. Aber als ich mehrfach geübt hatte, lief es wie von selbst. Für diesen Hefezopf habe ich drei Stränge genommen. Teilt den Teig in gleich große Portionen (ich habe die Portionen abgewogen). Daraus formt Ihr drei Stränge mit einer Länge von ca. 40 cm. Diese legt Ihr vor Euch auf den Tisch und drückt die oberen Enden etwas zusammen.

Dann kann es losgehen. Ihr legt den rechten 1. Strang über den mittleren 2. Strang in die Mitte, den linken 3. Strang über den mittleren 1. Strang in die Mitte und den rechten 2. Strang über den mittleren 3. Strang in die Mitte. Dies wiederholt Ihr solange, bis das Ende zu kurz geworden ist. Die Enden werden nun zusammengedrückt und unter das Zopfende geschlagen.

Am Besten Ihr probiert es selber. Hier kommt das Rezept:





## ***Das Rezept für meinen Hefezopf mit Schokolade:***

### ***Zutaten:***

- 475 g Mehl
- 1 Pck. Puddingpulver mit Vanillegeschmack
- 200 ml Milch
- 1 Pck Trockenhefe
- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 50 g Schokodrops
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

### ***Für die Deko:***

- 1 Eigelb
- Hagelzucker

### ***Zubereitung:***

1. Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen.
2. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und die Milch dazugießen.
3. Mit einem Knethacken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten den Teig kneten.
4. Ca. 2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben.
5. Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten und die Schokodrops untermischen.
6. Den Teig nun, wie oben beschrieben, flechten und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Weitere 10 Minuten gehen lassen.
7. Den Zopf mit Eigelb bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

8. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 160°C) ca. 35 Minuten backen.

Ich wünsche guten Appetit!

***Tipp von mir:*** Falls Reste übrig bleiben, der Zopf kann eingefroren werden!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**





## ***Noch mehr Leckere Frühstücksrezepte:***

- [Baked Oats mit gepufftem Quinoa](#)
- [Brioche mit Zwetschgenkompottfüllung](#)
- [Sonnenblumenbrot – ganz einfach](#)
- [Weizen Roggen Brot](#)
- [Erdbeer Minze Marmelade](#)
- [Zwetschgen Birnen Marmelade mit Rotwein](#)
- [Johannisbeer Prosecco Marmelade mit weißer Schokolade](#)
- [Zwetschgen-Feigenmarmelade](#)
- [Gefüllte Blätterteigstangen](#)