

Hefezopf

Jetzt habe ich passend zum Wochenende einen Hefezopf gebacken. Für das Frühstück zum Kaffee und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Ich habe schon einige Rezepte für Hefezopf in meinem Foddblog veröffentlicht. Alle hatten aber als Zutat auch Eier enthalten.

Auch in diversen Backbüchern, in denen ich nachschaute, waren immer auch 1–2 Eier aufgelistet.

Nun, ich hatte keine Eier mehr vorrätig. Aber alle anderen Zutaten für einen Hefezopf.

Und ich dachte mir, das sollte doch eigentlich auch ohne Eier für Bindung klappen. Denn mit der Hefe gärt und treibt das Mehl, das mit Zucker und Milch vermischt wird, kräftig. Und die Hefe sollte auch binden.

Denn schließlich werden ein Hefeteig für Tartes oder für Hefebrötchen auch ohne Eier zubereitet.

Also habe ich den Hefezopf in dieser beschriebenen Weise zubereitet. Und siehe da, wie erwartet, es klappte. Und ich habe einen wunderbaren, sehr schmackhaften Hefezopf gebacken.

Nun gut, ein Ei könnte man doch gebrauchen, denn man könnte den Hefezopf durchaus nach dem Backen mit etwas Eiweiß bestreichen, damit er eine glänzende Oberfläche bekommt und einfach schön aussieht. Aber es geht auch ohne dies.

[amd-zlrecipe-recipe:354]