



Hefezopf als Nest

Zutaten:

300 g Milch

1 Würfel Hefe

90 g Zucker

90 g Butter

1 Ei

650 g Dinkelmehl

1 Pr. Salz

4 rohe Eier zum Backen

4 gefärbte Eier

Zubereitung:

Milch, Hefe, Zucker, Butter und Ei 2 Minuten 37 Grad/St 2 erwärmen, Mehl und Salz dazu geben und 3 Min/Teigstufe verkneten.

Teig in die mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat, dann auf die Teigunterlage geben, mit dem Nylonmesser in vier Teile teilen und drei davon zu einem schönen Zopf flechten. Den Zopf nun auf den Zauberstein Plus legen. Mit der Hand in der Mitte eine Vertiefung eindrücken und vier gefärbte Eier hineinlegen.

Aus dem übrigen Teigstück zwei ca. 40 cm lange Stränge rollen und diese um die Eier legen. Überstehende Enden unter den Zopf stecken. Gefärbte Eier gegen frische austauschen und diese mitbacken.

Den Zauberstein Plus in den kalten Ofen auf die unterste Schiene und auf ein Gitterrost stellen. Nun den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze anschalten und den Zopf ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, die Eier herausnehmen (sie sind jetzt innen hart) und in die Mulden gefärbte Eier legen.