Safran-Quark-Hefezopf

Herrlich softes weihnachtliches Hefegebäck, das durch den Safran nicht nur eine tolle Farbe sondern auch einen dezentes süßliches Aroma bekommt.

4 mittelgroße Zöpfe

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 1 Std 45 min
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 500 ml lauwarme Milch
- 1 g Safran
- 100 g geschmolzene Butter
- 20 g frische Hefe (auch weniger möglich, dann die Ruhezeiten verlängern)
- 250 g Speisequark
- 150 g Zucker

½ TL Salz
50-80 g getrocknete Cranberries (oder Rosinen)
1 Ei
750 g - 800 g Weizenmehl

Zum Bestreichen/Bestreuen

1 Ei
Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Safran in 100 ml lauwarmer Milch auflösen. Anschließend mit der restlichen Milch und der geschmolzenen Butter verrühren. Sobald das Gemisch Körpertemperatur hat, die frische Hefe hineinbröckeln und verrühren. 10 Minuten stehenlassen.
2. Quark, Zucker, Salz, das Ei, die Cranberries und die Safran-Hefe-Mischung in der Rührschüssel der Küchenmaschine kurz verrühren. Danach ca. 750 g Mehl dazugeben und zuerst 3-5 Minuten auf Stufe 1 anschließend 8-10 Minuten auf Stufe 2 alles zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, das restliche Mehl nach und nach bis zur gewünschten Konsistenz unterkneten.
3. Den Teig ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal von Hand kneten und dann zuerst in 4 gleichgroße Stücke teilen. Jeden Teigling dann noch einmal in jeweils 3 gleichgroße Stücke teilen und diese zu Strängen rollen. Aus drei Strängen einen Zopf flechten, die Enden andrücken und den Zopf legen.
6. Jeweils 2 Zöpfe mit Abstand auf ein Backblech legen, abdecken und weitere 30-45 Minuten ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Für die Eistreiche das Ei durch ein Sieb streichen. Anschließend die Zöpfe damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

9. Die Zöpfe für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene backen.