Monika Nagls Rezept: Hefezopf mit Mozzarella und Kräuterbutter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Hefezopf alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken 5 Minuten kräftig verkneten. Den Hefeteig nun zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
2. Während der Gehzeit die Kräuterbutter vorbereiten. Dafür die weiche Butter schaumig schlagen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in den Multizerkleinerer geben. Anschließend zusammen mit den Kräutern, dem Salz und dem Pfeffer zur Butter geben und verrühren. Nach Geschmack nachsalzen und -pfeffern.
3. Nach der Gehzeit den Hefeteig dritteln und jeden Teil zu einem langen Strang rollen. Etwas flach drücken und den geriebenen Mozzarella darauf verteilen und wieder einrollen.
4. Die drei Stränge nun zu einem Zopf flechten und einen Kranz formen. Dabei die Enden gut festdrücken. Danach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
5. Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Hefezopf großzügig mit der Kräuterbutter bestreichen.
6. Zu guter Letzt für 25 - 30 Minuten in den Ofen geben.

Zutaten

Für den Hefezopf:

- 300 g Wasser
- 1 Würfel Hefe
- ½ TL Zucker
- 600 g Mehl
- 2 TL Salz
- 50 g Olivenöl

Für die Füllung:

- 1 Packung GOLDSTEIG Mozzarella gerieben

Für die Kräuterbutter:

- 1 Packung GOLDSTEIG Butter
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebel
- Kräutermischung TK
- 1-2 TL Salz
- etwas Pfeffer