

## Hefezopf

**Zutaten:** 750 g Mehl, 500 g am Vortag gekochte Kartoffeln, 100 g Margarine, 125 g Zucker, 1/4 Liter Milch, 40 g Hefe, 350 g Rosinen, 1 Prise Salz

**Zubereitung:** Alle Zutaten zu einem lockeren Teig verkneten. Diesen warm stellen und gehenlassen, zusammenstoßen und in drei gleich große Stücke teilen. Daraus drei dünne Stangen rollen und zu Zöpfen verflechten. Diese auf einem gefetteten Blech mit Zuckerwasser bestreichen und bei Mittelhitze (180°-200°) ca. 50 Min. goldgelb backen.

**PS:** Ein Hefezopf sollte nicht aufgeschnitten, sondern abgerissen werden. So bleibt er luftiger und macht mehr Spaß beim Verzehr.

