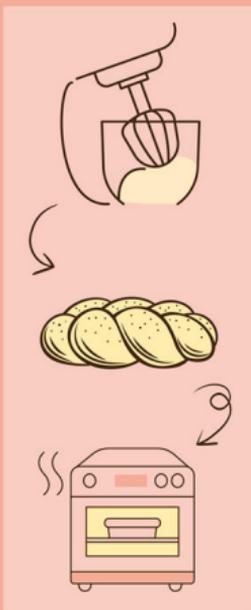


# Backmischung für Hefezopf



## ANWENDUNG

### A) Für 1 normalen Sonntags-Hefezopf:

330g Backmischung      125ml warme (!) Milch  
1 Päckchen Trockenhefe      20ml Öl  
oder 25g Frischhefe      1 Ei

### B) Für 1 großen Festtags-Hefezopf:

500g Backmischung      200ml warme (!) Milch  
2 Päckchen Trockenhefe      25ml Öl  
oder 40g Frischhefe      1 Ei

1. Alle Zutaten mit dem Knethaken für 5 Minuten kneten.
2. Zum Aufarbeiten Hände befeuchten oder Teig mit Mehl bestäuben.
3. Teig zu einem Zopf flechten oder zu einem Osterfladen formen und auf ein Backblech geben (alternativ in eine Backform).
4. Geformten Teig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er ca. doppelt so groß geworden ist.
5. Für den goldenen Glanz: 1 Eigelb mit ein wenig Milch verquirlen und den Zopf einpinseln.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze backen.

**Backzeiten:** 30-35 Minuten

## NÄHRWERTTABELLE

Backmischung für Hefezopf	
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Energie/Energy: kJ /kcal	1501 / 359
Fett/Fats: g	1,8
gesättigte Fettsäuren/ Saturated: g	1,1
Kohlenhydrate/ Carbohydrates: g	73,6
Zucker/Sugar: g	11,8
Ballaststoffe/Fiber: g	8,6
Eiweiss/Proteins: g	2,4
Salz/Salt: g	1,4

## ZUTATEN

DINKELmehl, Zucker, Salz, Emulgator: Natriumstearoyl-2-lactylat, Aroma, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme.

## VERTRÄGLICHKEIT

Hergestellt in einem Betrieb in dem auch Ei, Milch, Schalenfrüchte, Erdnüsse, Sesam, Soja, Lupine, Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse verarbeitet werden.

## WARNHINWEISE

Backmischung kühl, dunkel und trocken lagern.

Jetzt gleich nachbestellen unter  
[www.channel21.de](http://www.channel21.de)

## CHANNEL21 GMBH

Gradestraße 22  
30163 Hannover  
E-Mail: [info@channel21.de](mailto:info@channel21.de)

MADE IN GERMANY

