

### Zutaten

für ca. 20 Portionen:

500g Mehl  
1 Würfel frische Hefe (42g)  
50g Zucker  
200ml lauwarme Milch  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
100g weiche Butter  
1 Eigelb  
100g gehackte Walnüsse

### Zutaten Bestreichen:

Milch

### Für die Dampfstöße:

ca. 150ml Wasser

### Zubereitung:

Mehl, zerbröckelte Hefe, Zucker, Milch Vanillinzucker, Salz, Butter und Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt im Backofen bei 35°C Ober-/Unterhitze 30-40 Minuten gehen lassen. Nüsse unter den Teig kneten. Die Teigmenge in 3 Teile teilen. Jedes Drittel zu einer etwa 40cm langen Rolle formen. Aus den 3 Strängen einen Zopf flechten und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 35°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten gehen lassen. Hefezopf mit Milch bestreichen und backen.

**Geräteeinstellungen:**

Einstellung: Klimagaren, 170-190°C  
Einschubebene: 2. von unten  
Backzeit: 25-35 Minuten  
Dampfstöße: 2, nach 8 Minuten, nach weiteren 10 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**