



Neujahrzopf

Der Neujahrsweck wurde den Kindern im hessischen Raum von ihren Taufpaten am Neujahrstag überreicht. Es handelt sich dabei um ein Weißbrot aus Hefeteig. Manchmal hatte es die Form einer Brezel oder einer doppelköpfigen Puppe, üblich war ebenso ein Gebäck in Form eines Rades mit einer Figur im Inneren, ein anderes Mal hatte das Brot sogar eine Hasenform. All diese Brotgeschenke sollten dem Patenkind Glück, Segen und ein langes Leben bescheren.

Zutaten:

500 Gramm Mehl

20 Gramm Hefe

170 Milliliter Milch, lauwarm

60 Gramm Rohrohrzucker

70 Gramm Butter

1 Ei

4 Esslöffel süße Sahne

1/4 Teelöffel Salz

Prise Muskatnuss

1 Eigelb, zum Bestreichen

1. Mehl in eine Schüssel sieben.

2. Eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken, die Hefe, den Zucker hineingeben und mit der lauwarmen Milch verrühren.

3. Diesen Vorteig ruhen lassen, bis er Bläschen wirft.

4. Die weiche Butter, das Ei, die Sahne, das Salz und die Muskatnuss dazugeben, mit einem Holzlöffel verrühren und zum Schluss gut kneten, bis der Teig eine glatte, homogene Oberfläche bekommt.

5. In der Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt etwa 30-45 Minuten ruhen lassen.

6. Noch einmal kurz durchkneten und den Teig in 5 gleich große Portionen von etwa 180 Gramm teilen.

7. Alle Teigstücke zu etwa 30-40 cm langen Strängen, mit sich verjüngenden Enden, rollen.

8. Drei der Stränge zu einem Zopf flechten.

9. An den Längsseiten des Zopfes je einen weiteren Strang anlegen und die Enden zu je zwei Spiralen aufrollen.

10. Den Neujahrzopf mit dem Eigelb bestreichen und im auf 180° C vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Schiene, für 25-30 Minuten goldbraun backen.