

Ein saftiger Hefezopf mit leckerem Kokosgeschmack.....



Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 250 ml Kokosmilch
- 80 g Butter
- 1 Pack. Trockenhefe
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Creme:

- 1 Pck. Cremepulver backfeste Puddingcreme
- 150 ml Kokosmilch
- 50 ml Milch
- 2 Eßl. Kokosraspel
- 1 Eigelb
- Hagelzucker

Zubereitung:

Mehl sieben und mit der Trockenhefe vermischen. Kokosmilch in der Mikrowelle lauwarm erwärmen. Mehl, Kokosmilch, Butter, Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten, der nicht mehr kleben darf. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten.

Teig ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Teig nochmals gut durchkneten und zu einem flachen Rechteck ausrollen.

Jetzt die backfeste Puddingcreme mit der Kokosmilch und der Milch anrühren, Kokosraspel zufügen.

Diese Masse auf das Heferechteck streichen. An den Rändern einige Zentimeter frei lassen. Bestrichene Platte der Länge nach in drei Teile schneiden, zu drei Rollen aufrollen und anschließend zum Zopf verflechten. Auf ein Backblech setzen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Zopf bei 180° Umluft 10 Minuten backen. Dann mit Eigelb bestreichen, Hagelzucker darauf verteilen. Weitere 15 - 25 Minuten bei 170° Ober/Unterhitze backen.