



Der Hefezopf ist ein echter Klassiker, der einfach immer passt. Mit Butter oder Marmelade schmeckt er morgens zum Frühstück genauso gut wie nachmittags zum Kaffee. Kein Wunder, dass er zu den beliebtesten Backwerken gehört. Aber wie wird der Hefezopf richtig fluffig und lecker? Bäckermeister Markus Gundel gibt die wichtigsten Tipps, um optisch wie geschmacklich den besten Hefezopf zu zaubern. Auf der My Cake in Friedrichshafen (02.-03.02.19) kann man das außerdem in einem Seminar mit dem Bäckermeister erlernen.

Leadin

Der Hefezopf ist ein echter Klassiker, der einfach immer passt. Mit Butter oder Marmelade schmeckt er morgens zum Frühstück genauso gut wie nachmittags zum Kaffee. Kein Wunder, dass er zu den beliebtesten Backwerken gehört. Aber wie wird der Hefezopf richtig fluffig und lecker? Bäckermeister Markus Gundel gibt die wichtigsten Tipps, um optisch wie geschmacklich den besten Hefezopf zu zaubern. Auf der My Cake in Friedrichshafen (02.-03.02.19) kann man das außerdem in einem Seminar mit dem Bäckermeister erlernen.

Markus Gundel antwortet auf diese Fragen:

00:05 min (Timecode)

1. Markus, du bist der Meister des Hefezopfs. Worauf kommt es für den perfekten Hefezopf an?

00:18 min

2. Und was ist die Kunst dahinter, wenn man die richtigen Zutaten hat, dass der Zopf perfekt gelingt?

00:37 min

3. Wenn ich alle Zutaten vermische und zu einem schönen Hefeteig knete, passiert dann was?

00:50 min

4. Und wie flechtet man den Zopf dann richtig?

00:56 min

5. Deswegen zeigst du das den Leuten auch?

01:10 min

6. Und dann kommt er in den Ofen. Wie ist er denn der größte Hochgenuss? Einfach nur pur, mit Butter, Marmelade oder Nutella? Wie ist er dein Favorit?