



## Hefezopf mit zweierlei Kräutern

150 ml Milch  
150 g Crème fraîche  
1 Würfel Hefe  
1 TL Zucker  
500g Dinkelmehl  
1 TL Salz  
2 Eier  
2 EL gehacktes Toronjil Morado  
2 EL gehacktes Bergbohnenkraut

### Zubereitung

Milch erwärmen, Crème fraîche unterrühren. Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Milch-Hefe-Mischung unterkneten. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen, dann in zwei gleich große Hälften teilen, jede Hälfte mit je 2 EL Toronjil Morado und 2 EL gehacktem Bohnenkraut verkneten. Zwei lange Zöpfe formen und in einander verdrehen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen. Bei 160°C ca. 35 Minuten backen.