

Butterzopf

Teig : 1000 g Weismehl

200 g Butter

2 Eier

30 g Salz

30 g Zucker

40 g Hefe

Ca. 8 dl lauwarme Milch

Teig gut plastisch auskneten. Nicht zu weich machen.

an einem kühlen Ort ruhen lassen. 1-2 Mal zusammenlegen.

Teig Stücke von 200 g abwägen.

Stränge mit wenig Mehl gleichmässig ausrollen und zu Zöpfen flechten.

Geflochtene Zöpfe auf Blech absetzen und sorgfältig mit Ei bestreichen.

Wenn möglich 1 Stunde im Kühlschrank abstehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 g (ohne Dampf) schön hellbraun ausbacken.

Ca.30 Minuten.

Auf Gitter auskühlen lassen

Schmeckt herrlich mit frischer Confi oder Bienenhnig!