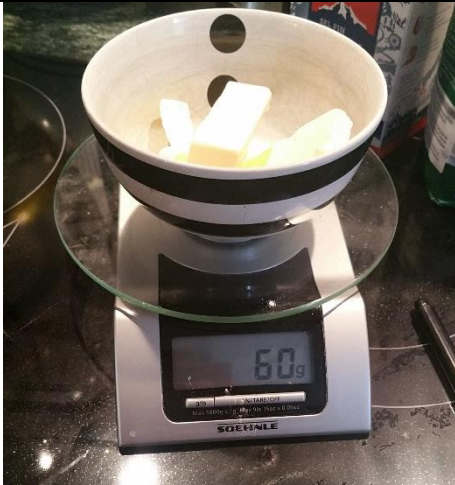
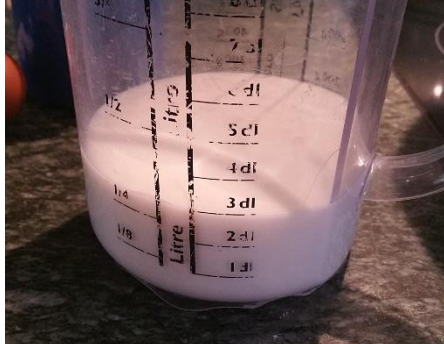


Zopf – eine Anleitung für Kinder

(Ich bin mir bewusst, dass es zig unterschiedliche Rezepte mit unterschiedlichen Zutaten und anderem Ablauf gibt – so machen wir ihn in unserer Küche und er funktioniert und schmeckt immer 😊)

60	Gramm g	Butter	In ein kleines Schälchen geben, ein bisschen zerschneiden.	
3	Deziliter dl	Milch	Ins Litermass einfüllen.	

Milch und Butter nebeneinander in die Mikrowelle stellen:

- MICRO
- 1 min
- START

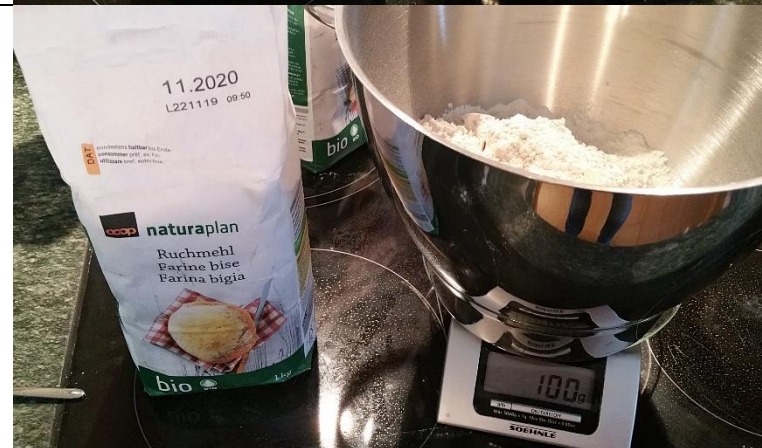
Kurz stehen lassen.



400	Gramm g	Zopfmehl	In eine Schüssel geben
-----	------------	----------	---------------------------



100	Gramm g	Ruchmehl	In dieselbe Schüssel geben
-----	------------	----------	-------------------------------



1 ½

Teelöffel
TL

Salz


Mit dem Mehl
mischen



Eine Mulde ins Mehl machen



½	Würfel	Hefe	In die Mulde bröckeln	
---	--------	------	-----------------------	--

1	Teelöffel TL	Zucker	Über die Hefe streuen	
---	-----------------	--------	-----------------------	--

Etwas warme Milch über die Hefe geben, bis diese bedeckt ist.
 10 Minuten stehen lassen
 (Wecker stellen)
 Hefemilch mit dem Mehl in der Schüssel ein bisschen zudecken.



Restliche Milch und weiche Butter zum Mehl geben.



1 Ei
In einer Tasse aufschlagen, mit der Gabel mischen.
Ungefähr die Hälfte davon zum Mehl geben. Die andere Hälfte in der Tasse in den Kühlschrank stellen.



Mehlmischung mit der Schüssel in die Küchenmaschine (mit Knethaken) stellen und diese 10 Minuten kneten lassen.



Ein sauberes Abtrocknungstuch nass machen (warm), gut auswringen und über die Schüssel legen. Bei Zimmertemperatur stehen lassen oder bei 30° Umluft in den Ofen stellen, bis der Teig aufgegangen und etwa doppelt so gross ist.



Teig aus der Schüssel nehmen und Zopf oder Zopftierli formen. Auf ein Backblech (mit Backunterlage) legen.

(Zopf flechten mit zwei Strängen oder Tierli formen: eine Anleitung findest du bestimmt im Internet)



Das restliche Ei mit ein wenig Rahm mischen und den Teig damit bestreichen. 10 Minuten stehen lassen.
Nochmals bestreichen.



Ein Schälchen Wasser in den Backofen, Zopfsteig in den kalten Backofen schieben:

- Zopf: ungefähr 35 Minuten bei 180° Umluft, nach 15 Minuten Blech einmal drehen.
- Zopftierli: 170° bis die Tierli hellbraun – braun sind.



Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Än Guätä!

