

Heute steht meiner Tochter und mir der Sinn nach Zopf backen. Wir brauchen also das Rezept, es ist aus dem Schulkochbuch Tiptopf S. 268.



Hände waschen, Haare zusammenbinden nicht vergessen und los geht's.

Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker und Butter (weich u. in kleinen Stücken) begeben und Butter zerreiben.



Milch zufügen und danach gut durchkneten.



Den Teig gut zugedeckt (ich mache das Tuch meistens noch feucht) mindestens eine Stunde, am besten an der Wärme, ruhen lassen. Danach kanns weitergehen; den Backofen schon mal vorheizen nicht vergessen.....

Den Teig zu einem od. zwei Strängen formen, je nachdem was es für einen Zopf es gibt und auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.



Ein Eigelb verklopfen und damit den Zopf bepinseln. Danach geht's ab in den Backofen, bei 200 Grad untere Ofenhälfte, für ca. 30 Minuten. Den Zopf in Auge behalten und zum Schluss den Klopfest durchführen. D.h. nach dem Backen den Zopf umdrehen und unten "anklopfen", wenns hohl tönt ist er fertig gebacken.



En Guete!