

Zopf



vegetarisch



backen



2 Std.



bis 30 Min.

☉ 1 kleiner Zopf / 1 Gebäck
☉ 1 grosser Zopf / 4 Gebäcke

180 g	500 g	Zopfmehl
¼ KL	2 KL	Salz
1 KL	2 KL	Zucker
20 g	60 g	weiche Butter
⅓ Würfel	½ Würfel	Hefe
1 dl	3 dl	Milch

in Schüssel geben, mit Kelle mischen
Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist
zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen
Teig zu zwei gleich langen Strängen formen, die in der Mitte etwas dicker sind
Zopf flechten
auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

1	1	Ei
---	---	----

in Schüssel aufschlagen, mit Gabel verrühren
Zopf mit Pinsel bestreichen
backen untere Ofenhälfte, 200 °C
☉ 25–30 Min.
☉ 40–50 Min.
beim Klopfen auf Unterseite soll Zopf hohl tönen

Tipps

- **Dinkelzopf** Mehl durch helles Dinkelmehl ersetzen, in Cakeform backen
- **Speckzopf** 150 g Speckwürfelchen, 1 gehackte Zwiebel und 1 Bund gehackte Kräuter dünsten, mit 100 g Reibkäse begeben
- **Schokoladenbrötchen** 100 g Schokoladenwürfelchen zum gekneteten Teig geben, kurz kneten, geformte Brötchen mit Ei bestreichen, 1 EL Hagelzucker darüberstreuen
- **Resteverwertung** Ei in Schüssel aufschlagen, mit Gabel verrühren, Hälfte zu Teig geben, Zopf mit Rest bestreichen

Zopf flechten



Konfitüre
Seite 80

Quittengelee

Schokoladenaufstrich
Seite 75