

Zopfteig backen: Grittibänze, Zöpfli und mehr



Zutaten:

- 1 kg Zopfmehl
- 1 Stängel (125gr) Margarine
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 5 ½ - 6 dl Milch (der Teig darf nicht zu trocken sein)
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Ei (das Eiweiss in den Teig, das Gelb zum Bestreichen)
- Mandeln, Rosinen, Schoggistückli, Hagelzucker zur Garnitur

Vorbereiten / Zubereiten:

Mehl, Salz, Zucker, Eiweiss in eine grosse Schüssel geben. Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen, Milch dazu giessen und wenn sie handwarm ist, Hefe begeben und schmelzen. Die Flüssigkeit zum Mehl geben und mit den Händen das ganze zu einem Teig kneten. Richtig gut kneten und schlagen, damit der Teig schön aufgeht. Dann zwei Stunden mit einem feuchten Küchentuch zudecken und gehen lassen.

Nun Grittibänze, Zöpfli und andere Kreationen formen. Verziern mit Mandeln, Rosinen, Schoggistückli, Hagelzucker. Mit dem Eigelb bestreichen. Backen, in der Mitte des Ofens bei 180°. Dauer je nach Grösse. Auf einem Gitter auskühlen lassen. – E Guete!

