

Rezept Butterzopf

Zutaten:

1 kg Weißmehl
1 Würfel frische Hefe oder 2 Beutel Trockenhefe
100 g Butter
0,5 l Milch
ev. 1 Ei
1 TL Zucker
1 EL Salz
ev. 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in die Teigschüssel geben, mit dem Salz vermischen.
In die Mitte des Mehls eine Mulde machen.
In der Pfanne die Butter schmelzen und mit der kalten Milch vermischen.

In der Mischung (nicht mehr als handwarm) die Hefe und den Zucker auflösen.

Das Ei beigeben und alles gut vermischen.

Die Flüssigkeit in die Mehlmulde schütten.

Von der Mitte aus das Mehl nach und nach unter die Flüssigkeit mischen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und sehr gut durchkneten.
Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser oder Milch beifügen. Es soll ein geschmeidiger, elastischer Teig entstehen.

Den Teig in der zugedeckten Schüssel um das Doppelte gehen lassen (ca. 1/2 Stunde).

Danach den Teig nochmals kurz durchkneten und zu einer großen oder zwei kleineren

Zöpfen formen. Traditionellerweise werden hohe 7-Strang-Zöpfe geformt (Flechtanleitung s. unten).

Wer möchte, kann aber auch einen normalen 12 3/4-Strang-„Haarzopf“ flechten oder Brote formen.

Die Züpfen mit dem verquirlten Ei bestreichen und in den kalten Ofen schieben. Während sich der Ofen aufwärmt, hat der Hefeteig Zeit, nochmals aufzugehen. Alternativ vor dem

Bestreichen mit Ei die Züpfen nochmals kurz aufgehen lassen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Backen: In der Ofenmitte bei 200 – 220 Grad, ca. 3/4 Stunden (je nach Größe).

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)