

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2015

Züpfе

Zusatzrezept zum Apéro von Esther Rindisbacher

1	kg	Zopfmehl	in Schüssel geben
3	KL	Salz	beifügen, mischen
120	g	Butter	schmelzen
6	dl	Milch	davon 3 dl zur geschmolzenen Butter geben. Somit wird die heisse Butter abgekühlt.
1	Würfel	Hefe	in wenig Wasser auflösen
½	TL	Zucker	einrühren

- Mehl von der Mitte aus mit der gesamten Flüssigkeit anrühren
- Teig gut kneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist
- Zugedeckt um das Doppelte (mind. 2 Stunden) aufgehen lassen
- Teig zu zwei gleichlangen Strängen formen. Es ist schön, wenn sie in der Mitte etwas dicker sind.
- Züpfе flechten und auf das Blech geben
- nochmals 30 Min. gehen lassen

1		Ei	
ev.	etwas	Kaffeerahm	verklopfen

Züpfе damit bestreichen

- im vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte 45 -50 Min. bei 200°C backen

Achtung: Hefe wird beschädigt, wenn sie mit zu warmer Flüssigkeit zusammengemischt wird.

Falls der Teig anfangs zu nass erscheint, nicht sofort Mehl nachgeben. Zuerst noch etwas kneten.

Tipp: Anstatt Hefewürfel 2 Beutel Trockenhefe zum Mehl geben.