

---

# Sonntags-Zopf

---



## Süsser Hefeteig:

500g Weissmehl

2 KL Salz

75g weiche Butter

½ Hefewürfel

1 KL Zucker

2,5dl warme Milch

1 Ei

in eine Schüssel geben, eine Mulde  
Mache

auf dem Mehtrand verteilen

in die Mulde bröseln

zur Hefe geben

in die Mulde geben. Die Zutaten  
von der Mitte her gut vermischen.



**Teig auf dem Tisch gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an der Wärme aufgehen lassen.**

## Formen:



1. forme zwei dünne Teigstränge

2. über's Kreuz hinlegen

3. die beiden Stränge vis à vis  
kreuzen, ca. 5 mal wiederholen

4. auf ein mit Papier belegtes Blech  
geben

**Geflochtener Zopf nochmals aufgehen lassen, dann mit Eigelb bepinseln und backen.**

## Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen (Umluft)  
ca. 30 Minuten backen.

