Züpfe

280g Milch (alles bei Raumtemperatur)

60g griechischer Joghurt Natur oder Quark

15g Frischhefe oder 1 Beutel Trockenhefe

10g Salz

500g Zopfmehl

60g weiche Butter

Zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten,

der sich von dem Schüsselrand löst.

Auf das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig portionieren und zu Kugeln formen.

Weitere 10 Min. ruhen lassen.

Stränge formen und zu einem Zopf flechten.

Nochmals ca. 30 Min. ruhen lassen mit Ei oder Rahm bestreichen.

Backen bei 200° Ober-/Unterhitze (ca.30Min.)

Züpfe

MÜHLE FRAUBRUNNEN
HANS MESSER + CO. AG

031 760 10 20 - www.muehle-fraubrunnen.ch