



Butterzopf

500 g Weißmehl
10 -15 g Hefe
10 g Salz
3 dl lauwarme Milch
30 g flüssige, lauwarme Butter
1 verklopftes Ei zum Bestreichen des Zopfes

Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe zerbröckeln, in wenig Milch auflösen und in die Vertiefung geben. Salz, Milch und Butter miteinander gut verrühren und zur Hefe in die Vertiefung geben. Alles tüchtig zu einem geschmeidigen Teig kneten.

An einem lauwarmen Ort den Teig ums Doppelte aufgehen lassen. Nachher aus dem Teig entweder 4 kleine, zwei mittlere oder einen großen Zopf formen, aufs Backblech legen, nochmals bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Jetzt noch etwa 1/ 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Backen mit dem verklopften Ei bestreichen.

Backofen vorheizen. Bei Mittelhitze je nach Größe 1/2 - 3/4 Stunden backen.