ZOPF (GERMTEIG)

ZUTATEN

- 500 g Farina Weizenmehl glatt
- 40 g Germ
- 80 g Staubzucker
- 80 g Butter oder Margarine
- 2 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Germ in warmer Milch auflösen, 50 g Farina Weizenmehl beigeben, glatt rühren, mit Mehl bestauben, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (Dampfl). Butter schmelzen. Alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten, bis sich der Teig vom Rand löst. Den Teig 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. In drei Teile teilen, diese ausrollen. Die so entstandenen Stränge zu einem Zopf flechten und nochmals gehen lassen.

Mit Butter bestreichen und bei 175°C backen, bis der Zopf eine schöne braune Farbe bekommt.