

Feiner Butterzopf



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

Für den Teig

- 600 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 120 g MEGGLE Feine Butter
- 45 g frische Hefe oder Germ
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- 25 g Hagelzucker
- 40 g Mandelsplitter



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen und Zimmerwarme Hefe in die Mulde hineinbröckeln. Danach 100 ml Milch sowie 1 EL Zucker dazugeben und mit den Fingern in der Mulde zu einem Vorteig vermengen. Etwas Mehl hinzufügen. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig doppelte Größe erreicht hat. Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben. Restliche Zutaten (bis auf die Verzierung) hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig erneut abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig durchkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Diese Teile zu 50 cm langen und 4 cm dicken Rollen formen. Einen Zopf flechten und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Anschließend mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und erneut 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb verquirlen und mit einem Pinsel den Zopf damit bestreichen. Hagelzucker und Mandelsplitter darüber streuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene für 25-30 Minuten backen.

