

Milchzopf

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für einen Dreierzopf:

Dampfel:

- 20 g Germ
- 1 TL Kristallzucker
- 40 ml Milch, lauwarm beim
Vollwertzopf 60 ml
mit etwas glattem Mehl stauben



Vollwertzopf mit. . .

- 125 g Weizenvollkornmehl
- 125 g Weizenmehl, glatt

Weizenvollkornzopf

oder. . . normal mit. . .

- 250 g Weizenmehl, glatt

- 30 g Butter, zerlassen
- 30 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 St. Eier, M
- 50 g Rosinen
- Zitrone, Rum und Salz

- 20 ml Rahm
- 1 St. Eidotter, M
- Hagelzucker

Herstellung:

1. Germ mit Zucker und 30 ml lauwarmen Milch auflösen, mit glattem Mehl stauben und das Dampfel an einen warmen Ort gehen lassen.
2. (Alle Zutaten in die Kenwood geben und 5 Minuten abarbeiten lassen.)
3. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine tiefe Mulde machen.
4. Dampfel und die restlichen Zutaten in die Mehlmulde geben und zu einem glatten seidigen Teig abarbeiten.
5. Teig in eine Schüssel geben mit Mehl bestauben mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.



Milchzopf

www.fitdurchsleben.com

6. Teig nochmals kurz abarbeiten, in drei Teile teilen, bemehlen, abdecken und nochmals gehen lassen.
7. Teiglinge zirka 40 cm lang (in der Mitte bauchig) ausrollen, zu einem Topf flechten und zugedeckt weitere 20 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.
8. Mit Rahm-Eidottergemisch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
9. Bei 170° C ca. 30 Minuten backen.

