



Brötchen aus Zopf Teig - Allerlei aus einem Teig für den Osterbrunch

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
2.5 Stunden	30 Minuten	Mittel	15-20 Brötchen

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
2 kg	Zopfmehl
2 EL	Salz
2 Stück	Hefewürfel
200 g	Butter
1 l	Milch
6 EL	Zucker
6 Stück	Eier

Zubereitung des Zopf teigs:

1. Die Hefewürfel in 4 EL Zucker zergehen lassen. Gleichzeitig die Butter in einer kleinen Pfanne etwas weich werden lassen (sie sollte nicht ganz schmelzen).
2. Die Milch zusammen mit 2 EL Zucker erwärmen bis sie lauwarm ist. Vier Eigelbe in die lauwarme Milch geben und gut rühren. Die Hefewürfel zusammen mit dem Zucker beigegeben und nochmals alles gut rühren. Die Milch von der Wärme nehmen. Die Milch darf nicht zu warm werden, da die Eigelbe sonst gerinnen.
3. 6 Eiweisse steif schlagen.
4. Alle Zutaten mit dem Mehl gut vermischen, so dass ein Teig entsteht.
5. Schliesslich folgt eine Tätigkeit für alle, die etwas Frust abbauen müssen: Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf eine flache Oberfläche legen. Den Teig mit einem Wallholz klopfen bis die Oberfläche schön glatt ist.
6. Den Teig für mehrere Stunden (wir empfehlen mindestens 2) aufgehen lassen.

Zubereitung der Häschen:

1. Eine Wurst formen und zu einer Schnecke zusammenrollen.
2. Ein kleiner und ein etwas grösserer Ball aus Teig formen. Den kleinen als Schwänzchen verwenden, den grösseren zu einem Oval drücken und an einem Ende einschneiden, damit die Ohren geformt werden können.
3. Die Schwänzchen und Ohren mit reichlich Eigelb am Körper befestigen.
4. Die Häschen bei 200 °C für ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung der Brötchen:

1. Brötchen formen und eine Hälfte mit Eigelb anfeuchten.
2. Die angefeuchtete Hälfte in eine Körnermischung tunken.
3. Die Brötchen bei 200°C für ca. 30 Minuten backen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
505 kcal	12 g	82 g	14 g