



Rezept für Frühstückszopf



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten:

- 300 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb
- 40 g zerlassene Butter
- 40 g Zucker
- 2 Eier
- 25 g Hefe
- 80 ccm Milch
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Schuss Rum
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen. Die lauwarme Milch, etwas Zucker und die Hefe verrühren und in die Mulde geben. Mit wenig Mehl vermischen und das

Ganze zugedeckt 15 Min. aufgehen lassen.

Die restlichen Zutaten dazugeben, gut durchkneten und nochmals 20 Min. zugedeckt gehen lassen.

Einen Zopf formen, nochmals 15 Min. warm stehen lassen und mit Eigelb bestreichen. Auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes oder mit Backblechpapier belegtes Blech legen und in das vorgeheizte Rohr schieben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. bei 185°C backen.

Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden