



BUTTERZOPF



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 2 BUTTERZÖPFE

250 g

100 g Puderzucker

1 Würfel Frische Hefe

600 g Weissmehl

3 Eigelb

1 Ei(er)

100 g Butter, weich

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

1 Zitrone(n), fein geriebene Schale

1 Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit Puderzucker leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Teig zu 3 gleich langen Strängen formen und einen schönen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Ein Eigelb verquirlen und den Butterzopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
6. **Tipp:** Mit Mandelblättchen dekorieren.