

Rezepte

Stern Butterzopf

500 gr Weissmehl
50 gr Butter weich
2,5 dl Vollmilch
20 gr frische Hefe
1 St frisches Ei
2 Tl Salz
wenig Zucker
Ei zum bestreichen



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig vermengen, gut kneten, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Teig in 12 gleichgrosse Stücke teilen, 6 Zöpfe erstellen, Sternförmig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech absetzen. Zugedeckt nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

Rezept ergibt einen Stern Butterzopf von 750 gr

Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad 20 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.