

> Zopfteig-Chröttli

Zutaten

Für 4 – 8 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

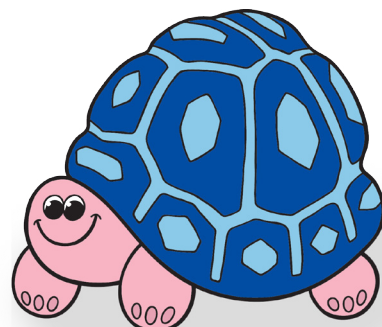
500 g Mehl

1/2 EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

1/2 Würfel Hefe (21 g), zerbröckelt 2,5-3 dl Milch, lauwarm



Verzierungen nach Belieben:

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, Hagelzucker

1 Ei verklopft, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.
2. Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten, bis er weich und elastisch ist.
(Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.)
Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten. Nach Belieben Teig-Chröttli formen.
4. Chröttli auf mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verklopftem Ei bestreichen. Im unteren Drittel des auf 200°C vorgeheizten Ofens je nach Grösse 20 - 30 Minuten backen.

Quelle: www.swissmilk.ch