

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: **Beilage**

Zopfkuugeln (32 Stück) mit Kreuz (Rezept von Butzle)

Zutaten

380 g	Zopfmehl
½ EL	Salz
½ EL	Zucker
1	Hefe (ca. 20 g)
60 g	Butter
¼ dl	Milch für Butter
¼ dl	Milch für Hefe auflösen
1	Ei zum bestreichen



Zubereitung

Mehl in Tupperwareschüssel geben.

Butter in Pfanne schmelze, Milch dazu und handwarm wärmen.
Aufgelöste Hefe mit Milch, Zucker und Salz dazugeben.

Alles in die Schüssel geben, Deckel drauf und schüttel, schüttel, schüttel, schüttel

Teig sollte nicht mehr kleben, sonst noch ein wenig Mehl dazugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Mit dem Gummischaber zusammenfügen und in der Schüssel gedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Die KochLöffel

Seit 2013



Danach Teig rausnehmen und zu kleinen runden Kugel (ca. 23,75 g pro Kugel) 32 Stück formen und mit einem Messer ein Kreuz reinschneiden.

Auf ein Blech auslegen und mit dem Ei und wenig Wasser bestreichen.

Danach die Kugeln in den kalten Ofen (einstellen auf 200°, Heissluft) für 20-25 Minuten backen.

Variante im Steamer mit Zopfprogramm machen.