

Weihnachtzopf



180 Minuten

Zutaten für 10 Portionen

125 g	Butter
2 Stk	Eier
1 Stk	Eigelb, zum Bestreichen
1 Wf	Hefe
120 g	Mandelblättchen
500 g	Mehl
250 ml	Milch
1 EL	Milch
150 g	Rosinen
1 Prise	Salz
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Die Hefe mit etwas Zucker in etwas lauwärmer Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, aufgelöste Hefe in die Mulde des Mehles geben, zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Anschliessend die restliche Milch, Zucker, Eier, Butter, Rosinen und Salz begeben, vermengen und zu einem Teig verkneten. Diesen eine Stunde gehen lassen.
3. Nach der Ruhezeit den Teig erneut durchkneten und in 7 Stränge teilen. Zuerst aus 4 Strängen ein Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Danach aus den übrigen 3 Strängen einen Zopf flechten und auf den Vierer Zopf legen.
4. Das Eigelb mit Milch versprudeln, den Zopf damit bepinseln, mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 60 Minuten backen.