

## +++ Bärner Züpfe

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.  
Backen: ca. 40 Min.  
Ergibt 1 Stück von ca. 1½ kg oder 2 Stück von je ca. 750 g

1 kg **Weissmehl**  
1 Esslöffel **Salz**

in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken

1 Würfel **Hefe** (ca. 42 g), zerbröckelt  
1 Esslöffel **Zucker**  
5 dl **Milch**, lauwarm

alles in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 10 Min.)

140 g **Butter**, in Stücken, weich

beigeben, mischen, auf der Arbeitsfläche ca. 10 Min. zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufsdoppelte aufgehen lassen

1 kleines **Ei**, verknüpft

zum Bestreichen

3 Esslöffel **Kaffeerahm**

1 Esslöffel mit dem Ei mischen, zugedeckt kühl stellen. 2 Esslöffel Rahm in eine kleine Schüssel geben

**Formen:** Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Rollen formen, die an den Enden dünner werden. Beide übers Kreuz auf die Arbeitsfläche legen. Zopf flechten (kleine Bilder). Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Kaffeerahm bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, mit Eirahm bestreichen.

**Backen:** ca. 40 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Tipps

- Einfacher: Teig vor dem Kneten halbieren, Teighälften separat kneten und aufgehen lassen.
- Bei 2 Zöpfen sind die Rollen nur ca. 50 cm lang. Die Backzeit verringert sich um ca. 5 Min.

**Haltbarkeit:** Hefengebäck schmeckt frisch am besten.

**Pro 100 g:** 10 g Fett, 10 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1387 kJ (332 kcal)



Teigende der unten liegenden Rolle (blau) von oben rechts nach unten links legen. Das gegenüberliegende Teigende von unten links nach oben rechts legen.



Enden der anderen Rolle (weiss) fassen, von oben links nach unten rechts und von unten rechts nach oben links legen.



Teigende der andern Rolle (blau) von oben rechts nach unten links legen. Das gegenüberliegende Teigende von unten links nach oben rechts legen. Enden der anderen Rolle (weiss) fassen, von oben links nach unten rechts und von unten rechts nach oben links legen. So weiterfahren.