

## Festlicher Zopf

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.  
Aufgehen lassen: ca. 1 ½ Std.  
Backen: ca. 30–40 Min.  
ergibt 2 Zwei-Strang-Zöpfe oder  
4 Drei-Strang-Zöpfe

---

**1 kg Zopf- oder Weissmehl**

---

### Vorteig

½ **Hefewürfel** (ca. 20 g),  
zerbröckelt

**1 Esslöffel Zucker**

**1 dl Milch**, lauwarm

**1.** Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken.

**2.** Hefe, Zucker und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 15 Min.).

---

**1 Esslöffel Salz**

**120 g Butter**, weich, in Stücken

**5 ½–6 dl Milch**, lauwarm

---

**1 Eigelb**, mit wenig Rahm  
verdünnt

Salz, Butter und Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**Formen:** Teig nach Anleitung flechten (siehe kleine Bilder), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Mit Eigelb bestreichen.

### Backen

- Zwei-Strang-Zopf: ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

- Drei-Strang-Zopf: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

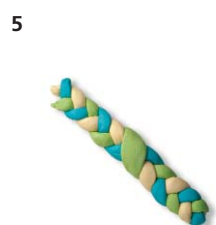
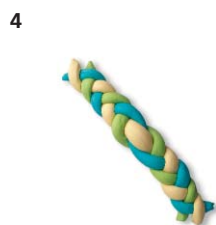
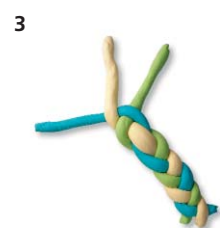
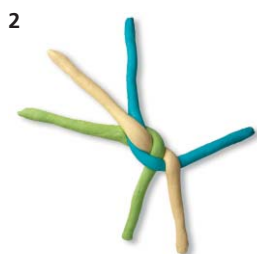
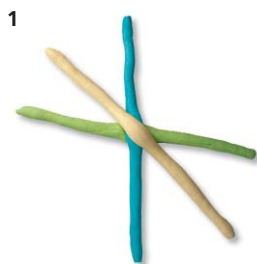
**Pro 100 g:** 8 g Fett, 8 g Eiweiss,  
41 g Kohlenhydrate, 1238 kJ (269 kcal)



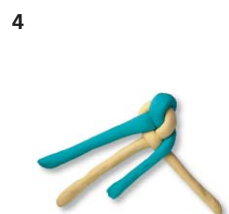
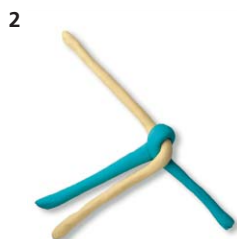
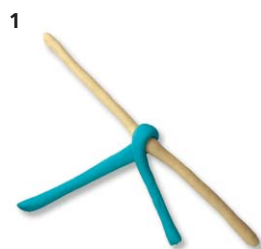
# Betty Bossi



• **Drei-Strang-Zopf:**  $\frac{1}{4}$  des Teiges in 3 Portionen teilen, zu ca. 50 cm langen Rollen drehen. Diese in der Mitte übereinander legen (1) und die Rollen von der Mitte her nach aussen wie einen Haarzopf flechten (2 bis 4). Zopf wenden, Enden zusammendrücken und unter den Zopf legen (5).



• **Zwei-Strang-Zopf, flach geflochten:** Die Hälfte des Teiges in 2 Portionen teilen, zu ca. 70 cm langen Rollen drehen. Übers Kreuz aufeinander legen. Jenes Ende oben rechts über die obere Rolle unten in die Mitte legen (1). Das Ende rechts aussen über die danebenliegende Rolle legen (2). Die linke Seite besteht nun aus drei Rollen. Das Ende links aussen wird nun unter der daneben liegenden und über die nächste Rolle gelegt. Das Ende rechts aussen wird wieder über die daneben liegende Rolle gelegt (3), sodass auf der linken Seite wieder drei Rollen zu liegen kommen (4). Vorgänge in derselben Reihenfolge wiederholen, Enden zusammendrücken, unter den Zopf legen.



• **Klassischer Zwei-Strang-Zopf, hoch geflochten:** Die Hälfte des Teiges in 2 Portionen teilen, zu ca. 70 cm langen Rollen drehen, die an den Enden etwas dünner werden. Übers Kreuz aufeinander legen. Jenes Ende oben links nach unten rechts, jenes unten rechts nach oben links legen (1). Enden der anderen Rolle fassen: Jenes oben rechts nach unten links, jenes unten links nach oben rechts legen (2). Vorgänge in derselben Reihenfolge wiederholen, Enden zusammendrücken, unter den Zopf legen.

