



Dinkelzopf

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ●●●●●



2 große Zöpfe



2 Stunden

Zutaten

1 kg Dinkelmehl Typ 630
42 g frische Hefe
125 g Zucker
200 g Speisequark
125 g weiche Butter
350 ml lauwarme Milch
200 ml Sahne
3 Eigelb
1 Tl. Salz

+1 ganzes Ei zum Bestreichen
Mandelblättchen und Hagelzucker
zum Bestreuen

Zubereitung

Hefe und ein wenig Zucker in die lauwarme Milch einrühren und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Hefemischung zu einem glatten Teig kneten lassen. Das dauert ca. 10 Minuten. Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Abgedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf 6 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle rollen und daraus 2 Zöpfe flechten. Die Zöpfe auf den Zauberstein und James legen. Das ganze Ei mit ein wenig Milch glattrühren und die Zöpfe damit bestreichen. Nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Gleichzeitig den Ofen auf 185° O/U vorheizen.

Die Zöpfe nochmal mit dem Ei bestreichen und je nach Geschmack mit Mandelblättchen und/ oder Hagelzucker bestreuen.

Ca. 40 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu braun werden, einfach mit einem Stück Alufolie abdecken und weiter backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

