

Freiwillige
Arbeit
2020

Zopfteigtierli

Aufgabe

Forme aus einem Zopfteig Osterhäsli oder andere Figuren. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Zopfteig

500 g Zopfmehl oder Weissmehl
0.75 EL Salz
1 TL Zucker
0.5 Würfel Hefe (ca. 20 g)
60 g Butter
3 dl Milch
1 Eigelb
1 EL Milch oder Rahm

Und so wirts gemacht:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig wie auf dem Bild zu Hasen oder anderen Figuren formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Eigelb und Milch verrühren, Figuren damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 20Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Viel Spass und wenn du Lust hast, kannst du uns die Fotos deiner Figuren über die Whatsappgruppe zukommen lassen und wir stellen sie dann auf die Homepage 🙄

