Schneller Zopf

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

1	Ei
250 g	Buttermilch
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
400 g	Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen	Backpulver
2 EL	Milch
1 EL	Hagelzucker

(Angaben für 1 Stück)

Hast Du auch solchen Respekt vor dem Hefezopf-Backen? Dieser Zopf wird alternativ mit Backpulver gebacken und gelingt bestimmt! Wer mag, kann auch einige Rosinen in den Teig kneten.

Zubereitung

Das Ei in eine Schüssel schlagen, ein wenig von dem Eigelb abnehmen und beiseite stellen. Buttermilch, Zucker und Salz mit dem Ei verrühren, mit Mehl und Backpulver mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in drei gleich große Teile teilen und zu Strängen rollen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten.
Das zurückbehaltene Eigelb mit der Milch glattrühren und den Zopf damit bepinseln. Den Hagelzucker darüberstreuen und ein wenig andrücken.
Bei 180°C etwa 40 Minuten backen.