

Buttermilchzöpfchen

1 Eigelb

500 g Weizenmehl
21g Hefe
1 Prise Zucker
5 EL lauwarmes Wasser
250 g Buttermilch
60 g weiche Butter
1 TL Salz
1 Eigelb zum bestreichen

Weizenmehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit Zucker Wasser Buttermilch und Butter verrühren Leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gründlich durchkneten und in 8 gleich große Portionen teilen. Jede Portion dritteln und jedes drittel zu einer etwa 15 cm langen Rolle formen.

Je drei Rollen zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zöpfe mit Eigelb bestreichen und im Backofen ca 25 Minuten backen.