

Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage)

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Mehl
1		Ei
2	Teel.	Salz
1/2		Trinkglas Zucker
1		Trinkglas Öl
2	Würfel	Hefe in
0,2	Ltr.	Warmem Wasser aufgelöst, Noch 1 Glas lauwarmes; ca. Wasser

ZUM BESTREICHEN

Eigelb
Mohn

Anleitung:

Mehl und aufgelöste Hefe mit dem Knethaken rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Teig so lange kneten bis er glatt und glänzend wird. Mit einem Kuechentuch zudecken und 2 Stunden gehen lassen. Danach entweder aus dem Teig 2 Zoepfe flechten oder 2 Schnecken formen. Zoepfe oder Schnecken auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. In dem auf 175 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen 3/4 Stunde backen.