

## „August“

### Kardamomzopf

Backofen 200°C, Heissluft 175°C  
3 Stück

150 g Margarine  
5 dl Milch  
1 Würfel frische Hefe (42 g)  
½ TL Salz  
90-135 g Zucker (1-1½ dl)  
2 TL gemahlenes Kardamom  
1 Ei  
900 g Weissmehl (15 dl)



Zum Bepinseln: 1 Ei  
Hagelzucker

Die Margarine in einem Kochtopf schmelzen lassen.

Mit der Milch zusammen bis 37°C erwärmen.

Die frische Hefe mit etwas von der warmen Milchmischung in einer Schüssel verrühren. In einer Schüssel ungefähr 780 g (ca. 13 dl) Mehl mit Salz, Zucker, Kardamom, dem aufgeschlagenen Ei und dem Hirschhornsalz (Backpulver) mischen. Die warme Milchmischung und die Hefe dazugeben.

Den Teig glatt und geschmeidig verarbeiten bis sich der Teig von der Schüssel löst. Mit ein bisschen Mehl bestreuen und den Teig ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit dem restlichen Mehl verarbeiten.

In drei gleiche Teile teilen. Jeden Teil zu drei gleichen Strängen rollen und zu Zöpfen flechten. Die Zöpfe auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Mit Ei bepinseln und Hagelzucker daraufstreuen.

Die Zöpfe ca. 18 Minuten  
im unteren Teil  
des Backofens backen.

