

„September“

Kardamomzopf

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
3 Stücke

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 Milchemischung in einer Schüssel verrühren.

In einer Schüssel ungefähr 780 g (ca. 13 dl) Mehl mit Salz, Zucker, Kardamom, dem Hirschhornsalz (Backpulver) und dem aufgeschlagenen Ei mischen. Die warme Milchemischung 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.

Copy right



KITA-MIA