# VIERERZOPF MIT OSTEREI

4.7 bei 29 Bewertungen

1 h 50 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min



## Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) ) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in 12 Stücke zu je ca. 100 g teilen. Die Teigteile zunächst zu glatten Kugeln schleifen und dann zu gleich langen Strängen (ca. 25 cm) ausrollen. Aus je 2 Teigsträngen einen Zopf flechten. Wie das Flechten genau funktioniert und ihr das Ei in den Zopf einbauen könnt, seht ihr hier im Video.

3. Die fertigen Zöpfe mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

4. Die Zöpfe nochmals 15 Minuten rasten lassen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

## Zutaten

**FÜR 6 ZÖPFE À 200 G**

**TEIG**

| | |
|---|---|
| 250 g | lauwarme Milch |
| 625 g | Weizenmehl 700 |
| 1 | Ei |
| 100 g | Zucker |
| 42 g | frische Germ (=1 Würfel) |
| 7 g | Salz |
| 100 g | zimmerwarme Butter |

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker
halbe Eierschale als Platzhalter