

TOPFENBRIOCHE

★★★★☆ 4.7 bei 107 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Danach den Teig in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu Strängen und anschließend zu Zöpfen (3er, 4er oder 6er Zöpfen) weiterverarbeiten.
- 2 Nochmal kurz aufgehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 180 Grad ca. 25-35 min (je nach Größe) backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 50 g Zucker
- 100 g Topfen
- 1 Stk. Ei
- 20 g frische Germ (= 1/2 Würfel)
- 40 g zimmerwarme Butter