TOPFENBRIOCHE

4.8 bei 169 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 24 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, Topfen und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Danach den Teig in gleich große Teile zerlegen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln zu gleichmäßigen Strängen und anschließend zu Zöpfen weiterverarbeiten.

3. Nochmals kurz rasten lassen (ca. 10 Minuten), mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25-35 Minuten (je nach Größe) backen.

Zutaten

FÜR 1 GROSSEN ZOPF ODER MEHRERE KLEINE

TEIG

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

Milch zum Bestreichen

Hagelzucker