



Sternzöpfe

Zutaten:

Grundrezept Hefezöpfe:

500 g Weizenmehl Type 550

½ Abrieb einer Zitrone

1 Prise Salz

50 g Ei

30 g Butter

30 g Schmalz

75 g Zucker

20 g Hefe

200-225 ml Milch

900 g Gesamtteig

1 Ei

etwas Milch

etwas Hagelzucker oder
gehobelte Mandeln
zur Dekoration

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten in die Teigknetmaschine geben und 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend bei Raumtemperatur, mit Gärfolie abgedeckt, 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend in 30 g schwere Stücke teilen, rund formen und zu 27 Strängen rollen. Für den 4-Strang-Sternzopf werden 11 Stränge á 30 g benötigt. Für den 6-Strang-Sternzopf benötigen Sie 16 Stränge á 30 g.

Aus den einzelnen Strängen Zöpfe flechten und nochmals 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Nach der Teigruhe mit einer dünnen und gleichmäßigen Schicht Ei-Milch-Gemisch bestreichen und nach belieben mit Hagelzucker oder gehobelten Mandeln bestreuen. Danach backen.



Im Holzbackofen:

Bei 220° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 230° C,
Unterhitze 130° C
Backzeit 30-40 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 220° C einschießen.
Backzeit 30-40 Minuten.