

Brunch mit frischem Zopf und Eier von Remo Birrer

Mengen für 30 Personen

Quelle: https://www.landi.ch/shop/fertigmischungen_210202/fertigmix-butterzopf-2-5-kg_89218

24 Stück Eier	Rührei, Spiegelei oder 3Min-Ei
4.5 kg Zopf	für 1 grosser Zopf: 500g Backmischung, 2.3dl Wasser, 1 Ei (verklopfen, zum Bepinseln)
600 g Butter	
600 g Honig	
600 g Himbeerkonfi	
300 g Nutella	
1.5 kg Knuspermüesli	
1.5 kg Haferflocken	Hirsen/Haferflocken
3.0 kg Nature Joghurt	
1.5 kg Früchtejoghurt	Zwetschgen/Himbeere/Blaubeere
600 g Kaffee	mit Bialetti
600 g Schokoladenpulver	
6.0 Liter Tee	
6.0 Liter Orangensaft	
6.0 Liter Milch	
3.0 kg Orangen	
1.5 kg Mandarinen	
1.5 kg Äpfel	
1.5 kg Birnen	
450 g Bergkäse	

Butterzopf vom Bäcker:

1. Wasser und Backmischung von Hand oder mit der Maschine ca. 8 Min. zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Teig halbieren, zu zwei Rollen von ca. 60 cm Länge formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und nochmals 40–50 Minuten gehen lassen.
3. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 190 °C, im Umluft-Backofen bei ca. 170 °C backen.