

Brunch mit frischem Zopf und Eier

von Bettina Haldemann

Mengen für 10 Personen

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

8.0 Stück Eier	Rührei, Spiegelei oder 3Min-Ei
1.5 kg Zopf	für 1 grosser Zopf: 500g Backmischung, 2.3dl Wasser, 1 Ei (verklopfen, zum Bepinseln)
200 g Butter	
200 g Honig	
200 g Himbeerkonfi	
100 g Nutella	
500 g Knuspermüesli	
500 g Haferflocken	Hirsen/Haferflocken
1.0 kg Nature Joghurt	
500 g Früchtejoghurt	Zwetschgen/Himbeere/Blaubeere
200 g Kaffee	mit Bialetti
200 g Schokoladenpulver	
2.0 Liter Tee	
2.0 Liter Orangensaft	
2.0 Liter Milch	
* 6.67 Stück Orangen	
500 g Mandarinen	
500 g Äpfel	
500 g Birnen	
150 g Bergkäse	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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.