



Wöflizmorge mit Zopf

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------|--|
| 1.0 kg Weissmehl | |
| 8.0 TL Salz | ins Mehl mischen |
| 16 g Zucker | (Annahme: 1 TL = 4g) ins Mehl mischen |
| 40 g Hefe | zerbröckeln |
| 1.0 Stück Eier | dazu geben |
| 150 g Butter | schmelzen, dann zur Milch geben |
| 5 dl Milch | mit Butter zusammen zu den restlichen Zutaten geben, sobald sie nicht mehr zu heiss sind. Alles zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 h aufs Doppelte aufgehen lassen. Zu Zopf formen und nochmals 30 min gehen lassen, dann noch 30 min kalt stellen. |
| 0.5 Stück Eier | damit den Zopf bestreichen. Ofen auf 200 °C aufwärmen. Backen: bei grossen Zöpfen 40 min, bei mehreren kleineren ca. 30 min. |
| 1.5 Liter Milch | |
| 1.5 Liter Orangensaft | |
| 100 g Butter | |
| 100 g Schoggipulver (OVO) | |
| 150 g Konfitüre | |
| 100 g Honig | |