

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Tante Natalie's Zopfbrot (Hefezopf nach Tante Natalie)

- 1kg Zopfmehl
- 150g Zucker
- 150g Butter
- 80g Hefe
- ½ l lauwarme Milch
- 2 Eier
- 2 TL Salz
- 100g Rosinen

Die Hefe in 100 ml lauwarmen Milch auflösen und mit 50g Mehl einen Vorteig machen (ca. 20 min. gehen lassen). Butter, Eier, Salz und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die restliche Milch, das Mehl, die Rosinen und den Vorteig einarbeiten. Den glatten Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Platz um das Doppelte gehen lassen. Ein Blech einfetten, den Teig in drei Teile teilen und daraus einen Zopf flechten. Den Zopf auf das Blech geben und nochmals unter dem feuchten Tuch 10 min. gehen lassen. Anschliessend bei 185°C im Backrohr goldbraun backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zuckerguss überziehen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at