Zopfhäsli

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept





Zubereitung	Stockgare	Stückgare	Backen
30 min	90 min	30 min	35 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Zopfhäsli

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für ca. 8 Zopfhäsli

- 520g Weissmehl
- 10g Salz
- 60g Butter
- 100g Marzipan
- 21g Frisch-Hefe
- 300g Milch
- ½ Bio Zitrone, Schale

- 1 Ei (für den Anstrich)

zur Verzierung
Weinbeeren, Hagelzucker, Streusel



Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz und Butter mischen. Den Marzipan auf der Bircherraffel fein raffeln (am besten Marzipan am Vortag in den Kühlschrank stellen) und die Schale einer halben Zitrone fein raffeln. Die Milch dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 6 Minuten mischen (kleine Stufe) und 5 Minuten kneten (intensive Stufe). Solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.



Stockgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt ca. 90 min bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.



Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig in 8 Portionen teilen à ca. 125g und zu Zopfhäsli formen und mit Ei bestreichen. Nochmals 15-20 Minuten ruhen lassen.
Vor dem Backen nochmals mit Ei bestreichen. Wer Lust hat diese mit Hagelzucker verzieren.



Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Zopfhäsli 15 -20 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen!

Tipp: Verzierungen mit farbigen Chügeli gelingen besser, wenn das heisse Zopfhäsli direkt nach dem Backen mit Eiweiss bestrichen und mit Chügeli bestreut werden.