



Glutenfreier Zopf



**1 Zopf /Zubereitung 20min.
Aufgehen lassen und backen 2,5 Std.**

Zutaten

- 500 g Zwicky glutenfreie Mehlmischung
- 1,5 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 0,5 Würfel Hefe (20g)
- 60 g Butter
- 3 dl Milch
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch oder Rahm

Zubereitung

- 1) Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2) Teig in 4 gleichgrosse Stränge formen und auf einem mit Backpapier belegtes Blech zu einem Zopf flechten formen (Optional 2 Strang Zopf flechten). Eigelb mit Milch oder Rahm vermischen und den Zopf bestreichen. Nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
- 3) Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen - ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen.

Zwicky wünscht en Guete!