

## Wieser Zopf

1 kg	Mehl	<p><b>Hefeteig herstellen:</b></p> <p>Mehl in eine Schüssel geben, ein Mulde machen in diese Zucker, Hefe und etwas Milch geben mit einer Gabel verrühren (Teiglein machen),</p> <p>Milch mit Butter leicht erwärmen und dann mit den restlichen Zutaten zum Mehl hinzufügen und mit dem Knetbalken zu einem Teig verkneten.</p> <p>Den Teig gehen lassen bis er doppelt so groß geworden ist.</p>
15-20 g	Salz	
200 g	Fett	
120 g	Zucker	
3	Eier	
400 ml	Milch	
	Zitronenschale oder Zitronenaroma	
40 g	Hefe	<p>Dann Zopf formen und Backen:</p> <p>20 Min. bei 170°C, dann 15 - 20 Min. auf 130 °C</p> <p>In den Backofen eine Tasse mit Wasser hineinstellen, dann wird der Zopf saftiger.</p>

### **Nussfülle:**

150 -200 g Nüsse  
100g Zucker  
8 EL süßer Rahm  
Vanillezucker /Bittermandelaroma



### **Weitere Füllungen:**

- Rosinen
- Zimt-Zucker
- Mohnfüllung
- Quarkfüllung

Wir wünschen  
gutes Gelingen!

