

Germzopf

ca. 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 50 Min.



Zutaten:

Germteig:

450 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Pudding Vanille-Geschmack
1 Prise Salz
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum
1 Ei (Größe M)
¼ l lauwarme Milch (25 Grad)
50 g sehr weiche Butter

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

- 1 Germteig:**
Für den Germteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), in drei gleiche Stücke teilen und rund formen. Die Teigstücke 20 Min. rasten lassen, zu Rollen formen und zu einem Zopf flechten.
- 3** Den Zopf auf ein befettetes Backblech geben und mit Ei bestreichen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
- 4 Zum Bestreichen:**
Den Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten