Zopftiere backen

Zutaten

500 g	Zopfmehl oder Weissmehl
0.75 EL	Salz
1 TL	Zucker
0.5 Würfel	Hefe (ca. 20 g)
60 g	Butter
3 dl	Milch

- Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch beigeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Macht mit dem Teig kleine Portionen. Jetzt könnt ihr Kreativ sein und tolle Tiere oder andere Sachen herzaubern. Ein kleiner Tipp wie wäre es mit einem Biber, Wolf, Pfadizeichen oder Pfadikravatte. Seit Kreativ!
- Die Zopftiere auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.
- Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

En gueta!