

## Liebe Mädels

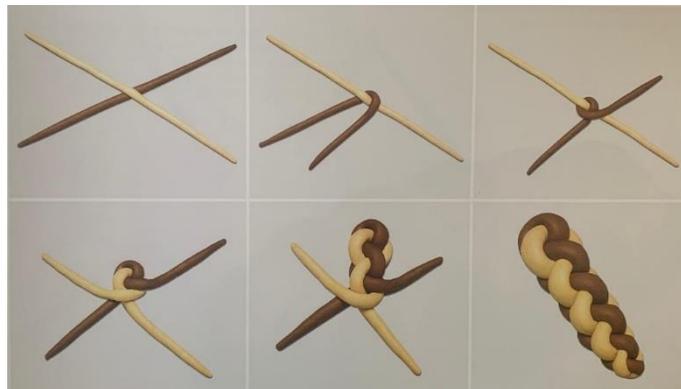
Es ist wieder einmal Samstag und wenn ihr gerade nichts vor habt nehmt euch doch Zeit, vielleicht mit euren Eltern und backt einen Zopf für das Sonntagsfrühstück. Wir haben hier ein sehr leichtes und super leckeres Zopfrezepf für euch.

Ihr braucht für den Zopf:

- 1 kg Zopfmehl
- 3 Kl Zucker
- 3 Kl Salz
- 1 Hefewürfel, welchen ihr zerbröckelt und in einem Deziliter Wasser auflöst
- 5 dl Milch
- 120 g weiche/geschmolzene Butter

Zubereitung:

Ihr gebt alle Zutaten in eine Schüssel und durchmischt diese gut. Entweder von Hand oder mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer. Wenn ihr die Zutaten gut durchmischt habt, müsst ihr den Teig aufgehen lassen bis er etwa doppelt so gross ist. Am besten legt ihr dafür ein feuchtes Tuch über die Schüssel und wartet zwei Stunden. Wenn der Teig dann aufgegangen ist, könnt ihr ihn aus der Schüssel nehmen und in zwei gleichgrosse Teile teilen. **Wichtig** ist hier noch den Backofen vorzuheizen, und zwar **UNTER/OBERHITZE bei 210°**. Jetzt müsst ihr diese beiden Teile in jeweils eine lange Schlange „rollen“. Dann geht es ans „zöpfeln“. Das funktioniert wie folgt:



Die Abbildung sollte relativ selbsterklärend sein. Es wird mit zwei Farben dargestellt ihr habt dann den gesamten Teig in einer einheitlichen Farbe. Wenn ihr es nicht versteht könnt ihr sicher eure Eltern oder ältere Geschwister um Hilfe bitten.

Wenn ihr fertig seid mit dem Zopf könnt ihr ihn noch mit einem geschlagenen Ei einstreichen und dann in den Ofen schieben, welcher bereits vorgeheizt ist und den Zopf für 25 – 30 Minuten backen. Dann rausnehmen und abkühlen lassen und ihr habt das perfekte Frühstück für Sonntag.

Wir wünschen euch viel Spass beim Ausprobieren und Nachmachen. Falls ihr möchtet könnt ihr, wenn der Zopf fertig ist Rahel Hensler (079 512 16 62) oder Chiara Ulrich (078 656 73 18) ein Foto mit dem Ergebnis senden.

Ganz Liebe Grüsse und hoffentlich bis bald

Eure Leiterinnen