



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Andrea Kocher

Zutaten

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
1 KG	Mehl
1 PKG	Germ
160 G	Zucker
	Zucker
80 G	zerlassene Butter
2	Eier
	lauwarme Milch
1 TL	Salz
1 PKG	Vanillezucker

Hagelzucker oder Zuckerglasur

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, Germ hineinbröseln, restliche Zutaten dazugeben und mit der Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- 2. Teig gehen lassen.
- 3. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen.
- **4.** Jeweils 4 zu einem Zopf flechten.
- 5. Nochmals kurz gehen lassen.
- **6.** Mit versprudeltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.