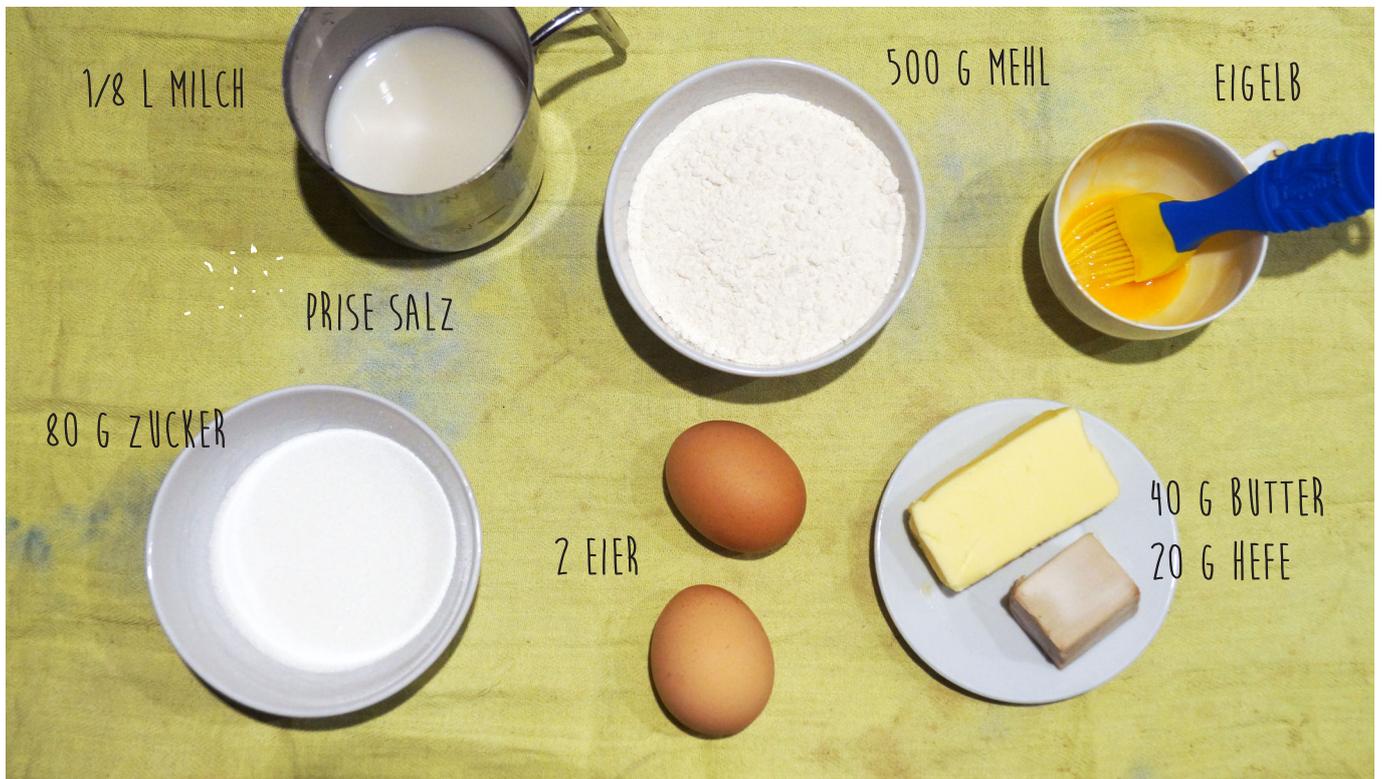


# ZOPFKÜKEN



## ANLEITUNG

- 1) Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen, Hefe und Milch verrühren, geschmolzene Butter und Eier zur Flüssigkeit geben; flüssige Zutaten zu Mehl,... geben und alles miteinander vermengen; zu einem glatten Teig verkneten; den Hefeteig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen;
- 2) auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und Kugeln (pro Küken eine kleine und eine größere) formen; einen Mandelsplitter für den Schnabel und halbierte Rosinen für die Augen vorbereiten
- 3) die kleine Kugel auf die große setzen, Augen und Schnabel gut in den Teig drücken
- 4) das Teigküken mit Eigelb bestreichen und bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen