

# ALLERSEELEN-ZÖPFE

## Zutaten für den Teig:

500 g Mehl

1 Prise Salz

20 g Hefe

250 ml lauwarme Milch

1 EL Zucker

2 Eier

50g Butter

Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Fett zum Ausbacken

Zimt-Zucker

## Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in der Milch mit etwas Zucker auflösen, in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Vorteig an einem warmen, zugfreien Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Eier, Butter und Zitronenschale und restlichen Zucker schaumig schlagen. Sobald sich das Volumen vom Hefeteig vergrößert hat und sich Risse zeigen, Buttermischung unterrühren und zu einem elastischen Hefeteig abschlagen, eventuell noch etwas lauwarme Milch unterrühren.

Die Schüssel mit dem Tuch bedecken und den Teig am warmen Ort erneut für ca. eine Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben.

Nun den Teig in kleine Portionen teilen und mit bemehlten Händen kleine „Zöpfchen“ flechten (ca. 10-12 cm lang). Die Zöpfchen nochmals ca 20 Minuten gehen lassen.

Dann die Zöpfchen in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Die Zöpfchen abtropfen lassen und noch warm in Zimt-Zucker wälzen.



*Guten Appetit!*