



Mini-Hefezöpfchen

Backofen: 175° C Ober- / Unterhitze

Backzeit: 25-30 min

Zubehör: Mini-Kastenform

Zutaten:

230 g Milch

1/2 Würfel Hefe

60 g Zucker

450 g Weizenmehl Typ 550

1 Prise Salz

1 P. Vanillezucker

60 g weiche Butter

1 Eigelb

1 EL Milch

Mandelblättchen

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker im Thermomix 2 min / 37° C / Stufe 1,5 erwärmen.

Mehl, Prise Salz, Vanillezucker und weiche Butter zufügen und 4 min / Teigstufe zu einem Teig kneten.

Backofen auf 50° C vorheizen.

Mini-Kastenform einfetten.

Teig auf die Teigunterlage geben und mithilfe des Nylonmessers in 4 gleich große Stücke teilen.

Jedes Stück wiederum in 3 gleich große Stücke teilen, zu Strängen formen und zu 4 Mini-Zöpfchen flechten.

Jeweils ein Zöpfchen in jede Mulde der Mini-Kastenform legen.

Eigelb und Milch verquirlen, die Zöpfchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Im Backofen auf mittlerer Schiene 15 min aufgehen lassen.

Dann Temperatur auf 175 ° C hochdrehen und Zöpfchen 25-30 min backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

