

**Snacks:** fixer Osterzopf

Zeit: 10 + 40 min

Zubereitung

1. Das Mehl, den Zucker, die Prise Salz mischen.
5. Mit Milch, Hefe, Butter und Ei verkneten – ca. 5 Minuten.
6. Im Kühlschrank übernachten lassen.
7. Morgens den großen Zopf bzw. die zwei kleineren Zöpfe flechten und bei 180°C ca. 35 backen.



Zutaten für 1 großen oder 2 kleine Zöpfe

- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 225 ml Milch
- 15 g Hefe
- 100 g Butter
- 1 Ei

