Sesam- und Käsezöpfchen



Zutaten:

Teig:
500 g Weizenmehl
30 g Hefe
350 ml Milch
1/2 Teelöffel Zucker
1 gehäufter Teelöffel Salz
1 gehäufte Messerspitze Ascorbinsäurepulver (Vitamin C) oder Saft 1/2 Zitrone

Außerdem:
Ein kleines Ei
etwas Sesam und Käse

Zubereitung:
Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und dem Zucker auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Muldenrand verrühren. Zugedeckt etwa 10 Minuten aufgehen lassen. Die restliche Milch, das Salz und die Ascorbinsäure bzw. Zitronensaft hinzufügen und den Teig gründlich durchkneten bis er glatt und geschmeidig ist. Fertigen Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 10 gleich große Stücke einteilen. Diese Stücke nochmals aus jedem Stück 3 Teile unterteilen und zu etwa 15 cm große Stränge rollen. Daraus einen Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes

Blech legen. Zöpfchen mit einer Plastiktüte zudecken und etwa 1 1/2 – 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und die Zöpfchen damit bestreichen. Mit Sesam und Käse bestreuen.
Ein Backblech mit etwas Wasser auf die unterste Einschubleiste des Backofens schieben und den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Zöpfchen in den Ofen schieben (Achtung, bei öffnen des Backofens tritt heißer Dampf aus) und zusammen mit dem Wasser etwa 15-20 Minuten goldgelb backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Info:
Ascorbinsäure ist in jeden größeren Supermarkt z.B. Kaufland in der Drogerieabteilung (weiße Dose mit gelben Etikett) erhältlich.

Tipp:
Statt Sesam und Käse kann man auch Mohn oder Leinsamen zum Bestreuen verwenden.

© lecker-backen.de