Germzopf

Der klassische Germzopf schmeckt zum Frühstück oder Nachmittagskaffee. Damit das Rezept gut gelingt, den Zopf gründlich mit Ei bepinseln, sonst wird er zu trocken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

250 g	Mehl
100 ml	Milch
1 Packung	Trockengerm
50 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 EL	Rum
1 Stk.	Ei
4 EL	Öl (mit Buttergeschmack)
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Der **Germzopf** wird als delikates, süßes Brot zum Frühstück oder Kaffee gereicht. Trockengerm und warme Milch mischen.Vanillezucker, Kristallzucker, den Abrieb einer Zitrone sowie Ei und Rum in das Mehlgemisch geben und glatt rühren. Das Mehl einrieseln lassen. Pflanzenöl und Salz mit einem Kochlöffel oder Standmixer vermengen. Teig abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur belassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Den Teig in Teile trennen und nochmals für 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Ein Striezel wird aus drei Teigkugeln gebildet. Aus den Kugeln jeweils 30 Zentimeter lange Stränge rollen. Am Ende laufen diese dünner aus. Diese Stränge zu einem Striezel flechten.

3. Den Striezel auf dem Blech ablegen und zugedeckt für 40 Minuten an einem warmen Platz aufgehen lassen.Backofen auf 170 Grad Celsius einstellen Ein Ei versprudeln und auf den Striezel streichen, bevor dieser für 35 Minuten im Ofen goldbraun backt.

Tipp

Germzopf zusätzlich mit Rosinen herstellen, mit einer süßen Marmelade bestreichen und zu einer dampfenden Tasse Kaffee genießen.