

Zuckerzöpfe

Das Rezept von den Zuckerzöpfen ist ein süßes Kleingebäck, welches sich prima für eine Nachmittags-Jause anbietet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

Für den Teig

700 g Mehl (W 700)

125 g [Zucker](#)

0.5 TL [Salz](#)

4 EL Öl

100 g [Butter](#) (weiche)

2 Stk. [Eier](#) (Größe S /oder 1 Ei Größe L)

250 ml Milch (lauwarm)

50 ml Wasser (lauwarm)

0.5 Würfel Germ

Zum Bestreichen

Nach Belieben [Butter](#) (geschmolzene)

Zum Bestreuen

Nach Belieben [Zucker](#)

Nach Belieben [Vanillezucker](#)

Zubereitung

1. Für die **Zuckerzöpfe** zuerst einen Germteig herstellen. Dazu die lauwarme Milch, das

lauwarmer Wasser und einen EL von dem Zucker in eine Schüssel geben. Dann den Germ hinein bröseln und in dem Milch-Gemisch auflösen.

2. Danach das Mehl, mit dem restlichen Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren.
3. Nun die Butter (in Stücken) und das Öl hinzufügen.
4. Als nächstes die Eier in der Germ-Milch verschlagen.
5. Jetzt die Milch zu dem Mehl-Gemisch geben und alles vorerst mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten.
6. Dann den Teig einige Minuten lang intensiv mit den Händen durchkneten. Sollte der Teig zu sehr kleben ruhig noch etwas Mehl hinzufügen.
7. Den Teig nun in eine Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.
8. Danach den Teig in ca. 95g schwere Stücke teilen und mit den Händen zu Kugeln schleifen.
9. Jetzt aus einer Kugel einen ca. 40cm langen Strang rollen.
10. Danach das rechte Ende nehmen und auf ca. 2/3 der Länge zu einer Schlaufe legen (siehe Foto).

11. Dann das linke Ende durch die Schlaufe nach rechts oben durchziehen (siehe Foto).
12. Nun die untere Schlaufe von links nach rechts um 180°C wenden (siehe Foto).
13. Letztendlich das obere rechte Ende durch die untere Schlaufe ziehen (siehe Foto). Jetzt solltet ihr einen Zopf vor euch liegen haben.
14. Als nächstes die Zöpfe (mit etwas Abstand) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit ein wenig Wasser bestreichen. Diese sollten nun wieder ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen.
15. Derweil den Backofen zeitig auf ca. 190°C-200°C Ober/Unterhitze vorheizen und schon mal die Butter zum Schmelzen bringen.
16. Dann noch nach belieben Zucker und Vanillezucker vermengen und bereit stellen.
17. Jetzt ein Blech Zöpfe in den Ofen schieben, auf den Boden des Ofens einen Schluck kaltes Wasser geben, sodass Wasserdampf entsteht, sofort die Türe schließen und die Zöpfe ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
18. Anschließend die Zöpfe aus dem Ofen holen und solange sie noch heiß sind, mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
19. Letztendlich die Zöpfe in dem Zucker-Gemisch wälzen und auskühlen lassen. Die Masse ergibt ca. 14 Zöpfe.

Tipp

Wer möchte kann dem Zucker-Gemisch von den Zuckerzöpfen etwas Zimt beigegeben.