

# Helle Milchzöpfe

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

2 Zöpfe

Dauer:

20 Minuten +Ruhezeit

Garzeit:

30 Minuten

Kategorie:

Brot/Brötchen

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

Teig:

- 1 kg Weizen-od. Dinkelmehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 100 g weiche Butter

Bestreichen:

- 2 EL Milch ...

## Anleitung

Verarbeite alle Zutaten zu einem Hefeteig.

Lass diesen mindestens 3 Stunden gehen.

Flechte 2 Zöpfe und lege sie aufs Blech. Lass sie nun nochmal ca. 1/2 Stunde gehen.

Bestreiche sie mit Milch.

Backen: 200°C ca 20 min.

...

## Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

## Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

## Quelle

von Andrea

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/helle\\_milchzoepfe/index?rev=1618128230](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/helle_milchzoepfe/index?rev=1618128230)

Last update: **2021/04/11 10:03**