



Tipp:

Sicher freuen sich Ihre Schülerinnen und Schüler, wenn Sie Ihnen einen Allerheiligenzopf mit in den Unterricht bringen, das Brauchtum erklären und im Unterricht von Allerheiligen & Allerseelen berichten.

Allerheiligen- zopf

500 g Mehl
1 Ei
80 g Zucker
80 g Butter
1 Würfel Hefe
1 Prise Salz
250 ml Milch
50 g Rosinen (nach
Belieben)
Hagelzucker zum
Bestreuen

Zubereitung

Die Butter vorsichtig in einem Topf flüssig werden lassen. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und alle anderen Zutaten dazugeben. Alles zu einem Hefeteig verkneten. Rosinen können nach Belieben dazu gegeben werden. Sollte der Teig kleben noch etwas Mehl dazu geben.

Alles zu einem glatten Teig vermengen und ihn dann gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Dann in drei Stränge formen und einen Zopf flechten. Diesen dann nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Den Zopf mit Milch bestreichen und bei 175 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen. Dann wieder mit Milch bestreichen, damit er schön glänzt. Nach Belieben mit Hagelzucker verzieren.

*Guten
Appetit!*

