

# Rheintaler Butterzopf mit Ei

Quelle: [www.swisschans.ch](http://www.swisschans.ch)



## Zutaten

- 1 Kg Zopfmehl
- 5 dl Milch
- 40g Frischhefe
- 2 Eier, leicht verquirlt (Ei macht den Zopf nicht trocken. Es gibt einen feinporigeren Zopf)
- 1 Eigelb zum Bestreichen (Eiweiss ebenfalls in den Teig geben)
- 140g Butter
- 2 Teelöffel Zucker (Zucker wird als Hefenahrung benötigt)
- 2 Teelöffel Salz

## Vorbereitung (Zimmertemperatur)

- Milch, Butter, Eier und Hefe aus dem Kühlschrank nehmen. (Zimmertemperatur)  
(Milch nicht erwärmen, die Hefe liebt 22 bis 24 Grad. Handwarme Milch ist für die Hefe zu heiss)  
(Butter nicht auflösen/schmelzen, sonst wird der Zopf schmierig/fettig und das Butteraroma geht verloren)

## Hefe wachsen lassen

- Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine Mulde bilden
- Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker und der Milch mischen und einen kleinen See im Mehl bilden
- Kurz stehen lassen, bis die Hefe vom Zucker „gestartet“ wird und erste Blasen wirft

## Teig erstellen

- Salz dazugeben und zu einem ersten (noch unfertigen) Teig vermengen
- Leicht verquirlte Eier dazugeben, vermischen und zum Schluss Butterstückchen nach und nach dazugeben, bis sich alles zu einem Teig geformt hat (Der Kleber kann die Flüssigkeit besser aufnehmen, solange das Fett nicht drin ist)
- Teig aus der Schüssel nehmen und auf dem Tisch so lange kneten, bis ein „Teigfenster“ gezogen werden kann, ohne dass es dabei reisst.

## Teig gehen lassen

- Teig in eine Schüssel geben, mit einer Klarsichtfolie abdecken und ca. 1 Stunde auf das Doppelte gehen lassen.  
(Der Teig sollte schön seidig und soft sein, beim leichten Andrücken mit dem Finger aber wieder in seine ursprüngliche Form zurückspringen)

## Teig verarbeiten

- Teig von Hand leicht durchkneten und flechten  
(Den Teig zuerst flachdrücken und dann einrollen -> ergibt eine glatte Oberfläche der Stränge)  
(Stränge ziemlich gleichmässig dick ausrollen, damit die Spitze nicht zu dünn und somit trocken wird)
- Zopf mit Eigelb (mit etwas Salz und Zucker) dünn bestreichen. (Kein Ei in die Rillen bringen, klebt sonst)
- Fertigen Zopf nochmals etwas aufgehen lassen
- Zopf vor dem Backen mindestens 30 Minuten kaltstellen

## Backen

- Backofen auf 230 Grad vorheizen
- Den abgekühlten Zopf vor dem Backen nochmals mit Eigelb dünn bestreichen
- Zopf bei ca. 180 Grad rund 35 Minuten backen

## Einfrieren, bei Bedarf

- In der Regel wird dieser Zopf am gleichen Tag weggeputzt. Wenn es ausnahmsweise nicht so ist, kannst du diesen Zopf prima einfrieren - er wird nach dem Auftauen wie frisch sein, also überhaupt nicht trocken.

## Mein Tipp zum Flechten des Zopfes

Bestimmt helfen dir die folgenden Tipps, das Flechten zu perfektionieren: Bevor du mit dem Flechten des Teigs beginnst, kannst du eine kleine Übung machen. Du nimmst zwei Küchentücher, rollst diese zu langen Strängen. Damit übst du das Flechten, bis deine Arme den einfachen Automatismus begriffen haben. Am besten sagst du beim Kreuzen der Arme laut zu deiner rechten Hand: «oben durch, unten durch, oben durch, unten durch, usw.» Die rechte Hand muss also brav abwechselnd einmal oberhalb der linken Hand und dann wieder unterhalb der linken Hand durch. Du wirst sehen, nachfolgend funktioniert es auch beim Teig auf Anhieb.

Und noch ein Tipp: Flechte die Stränge soweit es geht und klebe das Ende, eventuell mit etwas Wasser und Mehl, zusammen. Nun kannst du den fertigen Zopf um die eigene Achse drehen und die schönste Seite auswählen. Es ist gut möglich, dass die untere Seite schöner ist als die obere. Auf dem Bild meiner beiden gebackenen Zöpfe kannst du erkennen, dass ich den oberen Zopf dabei nicht genau ausgerichtet habe. Die Wirkung des Musters kommt nicht schön zur Geltung. Der untere sieht entsprechend besser aus. Und überhaupt, wir essen den Zopf nicht mit den Augen. Der betörende Duft und der feine Geschmack ist, was das Zopfokino auslöst. Viel Spass beim Zopfen!

N.B. Auf YouTube gibt es unendlich viele Tutorials zum Flechten des Zopfes. Bei Swissmilk gibt es ein einfach verständliches Video. <https://www.youtube.com/watch?v=xkV2NKb6QEK>

Beachte dort die rechte Hand: oben durch, unten durch ...