



Vanillezöpfe

auf dem großen runden Stein / White Lady

Das brauchst du dafür:

- 380 g lauwarme Milch
- 20 g Hefe oder 1 P Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 750 g Weizenmehl (Typ 405)
- 10 g Salz
- 20 g Speisestärke
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- 100 g Butter in kleine Stücke

Vanillecreme:

- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 200 ml Milch
- 2 TL Black and White Vanillezucker
- 20 g Butter

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser

So wird's gemacht:

- Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen.
- Mehl, Salz, Speisestärke, Zucker und das Ei mit der Küchenmaschine verkneten und dann die Milchhefemischung dazugeben.
- Am Schluss den Dotter und die Butter hinzufügen (bitte kein zusätzliches Mehl dazu geben.)
- Der Teig mind. **15 – 20 Min.** kneten.
- Anschließend den Teig auf die Teigunterlage geben und nochmals mit der Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und in die Edelstahlschüssel geben. Mit dem Streufix etwas bemehlen und abgedeckt **15 Min.** ruhen lassen.
- Den Teig danach auf die Teigunterlage stürzen (nicht kneten !) und diesen in 9 gleichgroße Teile teilen – am besten abwiegen mit je ca. 160 g.
- Die Teiglinge rund formen und wieder leicht mit Mehl bestäuben, abdecken und **5 – 10 Min.** ruhen lassen.
- Anschließend die Kugeln mit dem Teigroller ausrollen und zu einem Hörnchen formen.
- Alle Hörnchen abdecken und weitere **10 Min.** abgedeckt stehen lassen.
- Danach die Hörnchen zu Strängen formen (je drei Stück) und zu einem Zopf flechten . Die Enden gut zudrücken.
- Die Zöpfe auf den gefetteten großen runden Stein legen (etwas Platz dazwischen lassen) und mind. **45 – 60 Min.** abgedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit ca. **15 Min.** vor Ende der Gehzeit der Zöpfe, die Vanillecreme herstellen:

- Eigelb, Zucker Speisestärke und Milch in einem Topf verrühren und aufkochen lassen (es sollen sich keine Klumpen bilden) Black an White Vanillezucker hinzufügen und verrühren.
- Topf vom Herd nehmen und die Butter hinzufügen bis sie sich schön aufgelöst hat. Zum besseren abkühlen der Creme in die Elfe füllen und mit Bienenwachstuch oder Frischhaltefolie abdecken. An einen kühlen Ort stellen, bitte nicht in den Kühlschrank.

Fertigstellen der Zöpfe:

- Die Aufgegangenen Zöpfe mit Eigelb und 1 EL Wasser vorsichtig bestreichen.
- Nun die Creme in die Garnierspritze „Easy“ füllen und in die Falten des Zopfes verteilen.

In den vorgeheizten Backofen **180 ° C Ober / Unterhitze für 35 Min.** backen. Anschließend von der Stoneware nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker noch bestreuen und genießen ☺