



Zopfgebäck

Örgü Çörek



½ Pkg Frischhefe
1 KL Zucker
2 Eier
2 Teegläser Milch
1 Teeglas Öl
2 Gläser gehobelter Käse
1 KL Salz
½ KL geschrotete Chili
4 Gläser Mehl
1 EL Schwarzkümmel

- # In einer Rührschale lauwarme Milch, Frischhefe und Zucker mischen bis das Zucker aufgelöst ist anschliessend ein ganzes Ei, ein Eiweiss, Öl, geschrotete Chili und nach und nach Mehl hinzufügen und kneten.
- # Nach dem die Zutaten gut geknetet wurden nun in den Teig gehobelten Käse hinzugeben und durchkneten und verdeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig nach dieser Zeit in 16 gleichgrosse Teile aufteilen. Jedes Teigstück nochmals in drei teilen und in Stäbe in der Grösse eines Fingers formen.
- # Drei Stäbe nebeneinander legen. Die Enden zusammenpressen und wie einen Zopf übereinandere schlagen und das andere Ende anschliessend zusammenpressen.
- # Jedes Zopfgebäck auf diese Weise zubereiten und in ein eingeöltes Backblech legen.
- # Bevor man es in den Backofen schiebt nochmals 20 Minuten ruhen lassen und dann mit Eigelb beschmieren und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Der Zopfteil kann auch in mehr Stücke aufgeteilt und zubereitet werden. Auf diese Weise werden die Zöpfe kleiner und trockener.