

Glutenfreier Butterzopf

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 15 Min.

**Zutaten:****Teig:**

500 g Glutenfreies Mehl
2 Prisen Salz
3 EL Rohrzucker
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
30 g Butter, weich
4 ½ dl Milch
Glutenfreies Mehl, zum Aufarbeiten

Zum Bestreichen:

etwa 1 Ei

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Die Butter und die Milch dazu giessen und mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine (Knethaken) ca. 3 Minuten kneten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in zwei oder drei Stücke teilen, zu einem Zopf flechten und auf das vorbereitete Blech legen. Nun für max. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heißluft 180 °C****3 Bestreichen:**

Den Zopf mit dem verquirlten Ei bestreichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 30 bis 40 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens