Flachszöpfle

Dieses Hefegebäck wurde immer in der Adventszeit gebacken, da es ideal für Feuerzangenbowle u.ä. ist. Natürlich schmecken sie ganz frisch aus dem Ofen am besten, sie lassen sich aber auch längere Zeit lagern.

Zutaten:

750 g Butter
2 kg Mehl
8 Eier
80 g Hefe (zwei Würfel)
4 Tassen Milch
Zucker und Hagelzucker

Die Hefe muss in lauwarmer Milch aufgelöst werden. Man vermengt die Eier, Mehl, Butter und die Hefe-Milch-Mischung. Diesen Teig stellt man dann abgedeckt an einen warmen Ort. Der Teig geht dabei um mehr als das Doppelte auf.

Man streut normalen Zucker auf die Arbeitsfläche und portioniert den Teig in kleine Bällchen. Zwischenzeitlich mischt man Zucker und Hagelzucker auf einem flachen Teller. Aus den Bällchen rollt man einen langen Streifen, man wendet ihn in der Zucker/Hagelzucker Mischung und formt auf dem gefetteten Backblech ein Zöpfchen.

Die Zöpfchen werden Goldbraun bei 175C Grad gebacken. Die Backzeit ist unterschiedlich, je nach Größe des Zöpfchens.