Titel	BERNER ZÜPFE

Vorbereitungszeit **30 min** Backzeit **ca 60 min** bei **230°C**

125 g Kochbutter, 0.5 l Milch, 1 Würfel Hefe, 2 Eier, 1 kg Mehl, 20 g Salz

- Butter in der Pfanne ausgehen lassen
- etwas Milch in eine Tasse geben und die Hefe zergehen lassen
- Butter, Milch und Milch/Hefe zusammenschütten und mit 1 Ei verrühren
- Die obige Mischung mit dem Mehl und Salz verrühren
- In der Knetmaschine oder von Hand ca. 10 min kneten

um das doppelte bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, den Zopf formen, auf dem Brot- oder Pizzaschüssel ca. 15 min kühl stellen, dann mit einem Eigelb bestreichen und backen.