



ZUPF- WEIHNACHTSBAUM

FÜR 4 PERSONEN

500 g	Mehl
1,5 TL	Salz
1	Päckli Trockenhefe (7 g)
60 g	Butter
2,5 dl	Milch
200 g	Gruyère
1	Ei

UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Teig:** Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch beigegeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2. Formen:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Käse in 30 gleich grosse Stücke schneiden. Teig in 30 gleich grosse Stücke teilen, etwas flach drücken. Je 1 Käsestück in die Teigmitten verteilen, zu Kugeln formen, auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einer Tanne formen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ei verklopfen, Kugeln damit bestreichen.
- 3. Backen:** Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm servieren.

Tipp: 1 EL Olivenöl mit 1 EL fein geschnittenem Rosmarin mischen, Tanne damit bestreichen.

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Aufgehen lassen: 2 Std.

Backen: ca. 20 Min.

Nährwert: Portion (1/4): 540 kcal

F 22 / KH 62 / EW 21

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi