

Sonntagszopf – alternativ: Grittibäntz *)

Ergibt 2 Zöpfe (je ca. 800g) oder alternativ 10-16 Grittibäntze

Zutaten:

1. 1kg Ruchmehl (Alternativ - Tipp einer lieben Kundin: 900g 550er Weißmehl, 100g Dinkelmehl)
2. 1 Esslöffel Salz
3. 20g frische Hefe, zerbröckelt (je nach Geschmack kann man bis zu 30g verwenden)
4. 1 Esslöffel Zucker
5. 125g Butter, weich
6. 650ml -700ml Milch

7. 1 Eigelb, verdünnt (zum Bestreichen vor dem Backen)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten (außer dem Eigelb!) in eine große Schüssel geben und zu einem weichen, glatten Teig verkneten.
2. Die Schüssel zudecken und den Teig bei Raumtemperatur für ca. 30-60 Min. ruhen lassen (er geht ums Doppelte auf)
3. Teig halbieren und aus beiden Hälften jeweils einen Zopf flechten. Alternativ: 10-16 Grittibäntze modellieren 😊
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bestreichen und für 15 Min. nochmal ruhen lassen
5. Mit Eigelb bestreichen
6. Zöpfe bei 200 Grad (Ober- & Unterhitze) für ca. 45-55 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen
7. *Grittibäntze: je nach Größe für nur 20-25 Min. in der Mitte des Ofens, gleiche Temperatur (Ober- & Unterhitze)*

Tipp:

Die Teigstücke (z.B. beim Zopfflechten oder Grittibäntz herstellen) lassen sich gut mit Wasser verkleben.

Varianten: Der Teig kann auch mit Schokoladenstückchen oder Rosinen ergänzt werden

*) Woher kommt der Name Grittibäntz? Um 1860 waren die Grittibänze 15 bis 60 Zentimeter große Personenfiguren und wurden aus Lebkuchen oder Brotteig hergestellt. Er bezeichnete den Schmutzli (Begleiter des St. Nikolaus), der ursprünglich eine heidnische Gestalt mit strengem Gehabe war. Oder hier: <https://de.wikipedia.org/wiki/Stutenkerl>