

Wöflizmorge (selber Zopf machen) von Silvan Wittlin

Mengen für 25 Personen

3.125 Stück Eigelb
9.375 dl Milch
188 g Butter
62.5 g Hefe
3.125 g Zucker
4.7 TL Salz
1.56 kg Mehl
5.0 Liter Milch
3.75 Liter Orangensaft
250 g Butter
1.25 kg Cornflakes
250 g Schoggipulver (OVO)
375 g Konfitüre
250 g Nutella

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2.

Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen.

3.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.