

# Zopftierli von fiore

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf

833 g Mehl	in Schüssel geben
2.5 TL Salz	
8.3 g Zucker	beifügen
100 g Butter	zugeben, zerkleinern
25 g Hefe	
5.0 dl Milch	Hefe auflösen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist zugedeckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen Teig in 8-10 Stücke teilen Tierli formen
1.7 Stück Eier	verkloppen, Tierli 1-2x bestreichen nochmals aufgehen lassen
	Backen untere Ofenhälfte 200°C ca. 30 Minuten Beim Klopfen auf die Unterseite sollten die Tierli hohl tönen