



# berliner küche

12.03.2016

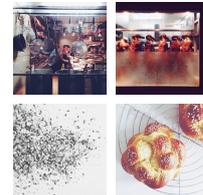
## SCHWEIZER BUTTERZOPF [BERNER ZÜPFER] & BUCHTIPP

Hefezöpfe gibt es in den verschiedensten Varianten und ganz egal ob gefüllt, in Form einer Brioche oder (fast) klassisch - mir schmecken sie alle. Dieser schweizer Butterzopf macht dabei keine Ausnahme und ist außerdem mein Favorit, was die Zubereitung angeht: Er wird bereits am Abend vor dem Backen geflochten, was den Arbeitsaufwand am Backtag auf ein Minimum reduziert.

SUCHE

INSTAG  
RAM



KONTAKT



Das Rezept für diesen Butterzopf stammt aus "Augenweide - Gaumenfreude" von Elsbeth Boss, in dem er allerdings ohne Übernachtgare zubereitet wird. Und so sehr ich diesen Butterzopf auch liebe - das Buch hat es mir leider nicht so angetan. Die Idee, ein Kochbuch nur mit Zeichnungen, Bildern oder Illustrationen zu versehen, kenne ich schon von anderen Autoren und grundsätzlich finde ich sie sehr spannend. Nur gehen in diesem Fall mein persönlicher Geschmack und der der Autorin einfach zu weit auseinander. Die etwas naiv anmutenden Bilder machen mir keine große Lust zum Nachkochen und auch das vom Butterzopf lässt doch recht viel



## KATEGORIEN

BEILAGEN  
& SALAT

---

BROT &  
BRÖTCHEN

---

BUCHTIPP

---

GESCHENKE

---

HAUPTGERI  
CHT

---

KUCHEN &  
SÜSSES

---

MIT  
FLEISCH

---

PASTA

---

SUPPE

---

VEGAN

---

VEGETARIS  
CH

---

Raum für Interpretationen. Von der Blutwurst ganz zu schweigen. Schön wäre es, wenn die Rezepte einen Ausgleich bieten könnten, aber auch hier treffen zwei Geschmackswelten aufeinander. Um doch auf die Blutwurst zurückzukommen: Die wird zusammen mit einer Leberwurst für 20 Minuten in Wasser gekocht. Fertig. Der Fairness halber sei gesagt, dass auch viele Gemüse- und Fleischrezepte im Buch vertreten sind, neben Vorspeisen, Fisch, Süßem und Getränken. Nur wirkt vieles davon auf mich etwas altbacken (Currypulver und Garam Masala erleben ein Revival). Schade! Aber über Geschmack lässt sich ja bekanntermaßen (nicht) streiten. Und trotzdem möchte ich abschließend dringend empfehlen, zumindest dem Butterzopf eine Chance zu geben, denn der ist wirklich köstlich. "Augenweide - Gaumenfreude" wurde mir als Rezensionsexemplar vom Werd Verlag zur Verfügung gestellt.



## Zutaten

500 g Mehl  
250 ml Milch  
70 g Butter  
1 EL Zucker  
1/2 TL Salz  
15 g frische Hefe  
1 Ei zum Bestreichen

## Zubereitung

Milch, Butter, Zucker und Salz in einen Topf geben und langsam erhitzen. Vom Herd nehmen, sobald die Butter geschmolzen ist. Das Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe darauf zerbröseln. Die Milch-Mischung dazugießen und alles sorgfältig mehrere Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch oder Frischhaltefolie abdecken und den Teig für etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig anschließend auf eine bemehlte Fläche geben und - je nach Zopfform - zerteilen, zu Strängen rollen und flechten. Ich habe mich für einen klassischen Zweistrangzopf entschieden, den ich nach dieser Anleitung geflochten habe. Den Zopf auf ein Stück Backpapier legen, erneut mit dem angefeuchteten Geschirrtuch oder

der Frischhaltefolie abdecken und über Nacht bzw. für etwa acht Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Den Zopf am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank holen und für eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Das Ei verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Auf der unteren Schiene für etwa 30 Minuten backen bis er von außen gleichmäßig gebräunt ist.



**Vor einem Jahr:** Tomaten-Aprikosen-Pesto

**Vor zwei Jahren:** Überbackene Zwiebelsuppe

**Vor drei Jahren:** Risotto mit Gorgonzola, Erbsen und Walnüssen

**Vor vier Jahren:** Schnelles Brot mit Joghurt und Möhren

LABELS: BUCHTIPP, KUCHEN & SÜSSES    

## KOMMENTARE:

**Hannah** 13. März 2016 um 12:10

- Ooh, das sieht richtig lecker aus :-)  
Stelle ich mir superlecker mit selbst gemachter Marmelade vor!  
Muss ich auf jeden Fall bald nachbacken, da freuen sich meine Kinder bestimmt :-)  
Liebe Grüße aus dem Passeiertal!

Antworten

- **Anonym** 13. März 2016 um 22:56

Hallo Jessica

Schön, dass du unseren Sonntagszopf so magst. :-)  
Nur eine kleine Sache, hast du dich bei der Mengenangabe was das Salz betrifft, nicht vertan?  
Ich verwende für 500 g Mehl einen gehäuften TL Salz.  
Bei einer Prise wird sonst das gute Stück sehr fad sein. ;-)

Liebe Grüsse aus der Nähe von Zürich

Rahel

Antworten

Antworten



**Berliner Küche** 13. März 2016 um 23:27

Ein gehäufter Teelöffel wäre für meinen Geschmack etwas zu viel, aber du hast trotzdem Recht: "1 großzügige Prise Salz" wäre treffender.  
Ich habe es etwas angepasst. :)

---

**Antworten**

**stadt-land-gnuss.ch** 14. März 2016



um 15:38

Toller Blogpost! Wir lieben den Zopf auch. Michèle hat vor kurzem auf dem Blog das Zopfrezept ihrer Grossmutter geteilt:  
<http://www.stadt-land-gnuss.ch/blog/grossmuettis-zopf>

Antworten

**Oxa** 17. März 2016 um 13:42

Sieht so gut aus!

Antworten

Gib einen Kommentar ein...

**Kommentar schreiben als:**

Profil auswählen...

Veröffentlichen

Vorschau

### LINKS ZU DIESEM POST

Link erstellen





IMPRESSUM / DATENSCHUTZ