



Grillzöpfe mit Kräuterbutter

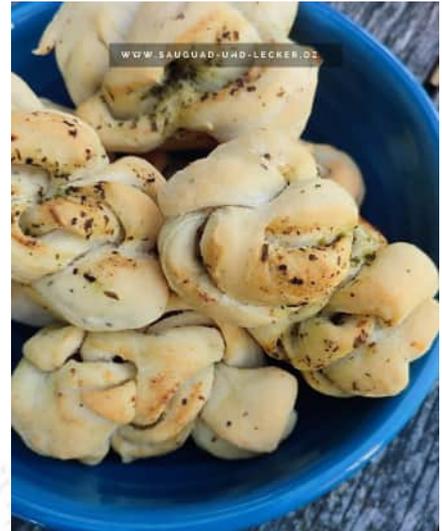
Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl 550
- 12 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 30 g weiche Butter
- 150 ml lauwarme Milch
- 150 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

- 100 g weiche Butter
- 1–2 TL Knoblauchgranulat oder frischen Knoblauch
- 2 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- Optional: 50 g geriebener Käse (z. B. Parmesan oder Gouda)



Zubereitung:

- **Teig zubereiten:** Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser-Milch-Gemisch auflösen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz, Olivenöl und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 90 Minuten gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat
- **Kräuterbutter herstellen:** Butter mit Kräutern und Knoblauchgranulat vermengen, optional den Käse unterrühren.
- **Zöpfe formen:** Teig in 6–8 Portionen teilen. Jede Portion zu einem Rechteck ausrollen, mit der Füllung bestreichen, längs aufrollen und die Rolle längs halbieren. Die zwei Stränge miteinander verdrehen und zum Zopf formen.
- **Backen:** in die Minikuchen-Form legen und noch mal abgedeckt etwa 5-10 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Min. goldbraun** backen.
- **Tipps für Varianten:**
 - Statt selbstgemachten Kräuterbutter Knoblauchbutter verwenden
 - In den Teig kleingeschnittene, getrocknete Tomaten oder Oliven einarbeiten
 - Pesto statt Kräuterbutter für die Füllung verwenden

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>