



#jubladabei-Challenge

Backplausch:

Backe einen Zopf oder ein anderes Gebäck. Du darfst gerne das untenstehende Rezept brauchen oder ein eigenes Rezept. Wenn du willst kannst den Zopf noch in den Jublafarben einfärben.

ZOPFTEIG:

Zutaten:

1kg Mehl
1 Würfel Hefe
6dl Milch
100g Butter
1El Salz
1Tl Zucker

Zubereitung:

Hefe in Milch auflösen. Salz und Zucker mit dem Mehl mischen. Butter anschliessend im Mehl verreiben. Milch zum Mehl leeren und gut kneten. Den Teig bis zur doppelten Grösse aufgehen lassen. Den Teig aufteilen und die verschiedenen Farben auf den Teig verteilen. Das Gebäck bei 180 Grad zwischen 30-40 Minuten backen.

Schicke uns dein Gebäck bis am 29. Januar 2021 und wir werden es auf Social Media veröffentlichen. Wir freuen uns auf dein Ergebnis!

Rabauz: 078 783 32 88 oder an info@jublaberg.ch

#bliibdabei

