

Mini-Hefe-Zöpfe

[Mini-Kuchen](#)



Mini-Hefe-Zöpfe

- 90 g Milch
- 35 g Butter
- 10 g Hefe
- 265 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (1 Ei zum betreichen der Teigzöpfe)
- 35 g Zucker
- Hagelzucker

Milch, Butter und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 25 Min./37°C/Stufe 1 mischen.

Mehl, Salz, 1 Ei und Zucker hinzufügen und 3 Min./Teigstufe kneten lassen.

Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) legen und ca. 1/2 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Nochmals durchkneten und auf die [Teigunterlage](#) legen.

In 8 Teiglinge teilen und diese zu Zöpfen formen.

Die Zöpfe in die [Mini-Kuchenform](#) legen, mit 1 Eigelb mit etwas Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene ca. 25 Min. backen.