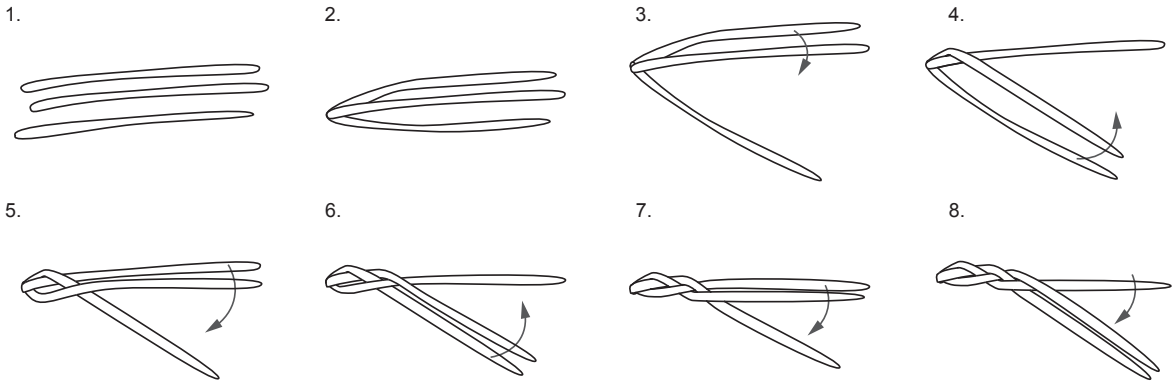
# SPECKZOPF

togetherontour.ch

**Zutaten:**
- 150 ml Milch
- 50 g Margarine
- 450 g Mehl
- 1 Pck. Hefe
- 150 g Speckwürfel
- 150 ml Weisswein
- 1 ½ TL Salz

**Glasur/Garnitur:**
- 1 Eigelb

**Zubereitung:**
- Milch erwärmen und Margarine darin zergehen lassen
- Mehl und Hefe miteinander vermengen
- Speckwürfel, Weisswein, Salz und die warme Margarine-Milch Mischung hinzufügen, mischen und zu einem glatten Teig verkneten
- Teig in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen
- Zu einem Zopf flechten und in die Silikonform legen

**Glasur/Garnitur:**
- Mit Eigelb bestreichen

Für 40 Minuten auf kleiner Stufe backen.