



## Paprika-Zöpfe

500 g Weizenmehl 550  
1 Paket Trockenhefe,  
1 TL Salz  
½ TL Zucker  
250 ml lauwarme Milch,  
2 EL Schmand  
40 g weiche Butter

1 rote Paprika,  
1 grüne Paprika  
1 Chili  
1 Zwiebel  
2 EL Bratöl

Etwas Butter

1 Eigelb  
1 EL Wasser  
2 EL Sesam



mit

und  
vermischen.

und  
hinzufügen und alle Zutaten gut miteinander  
verkneten. Den Teig zugedeckt für ca. 30 Minuten  
gehen lassen.

und  
waschen, putzen und fein würfeln.  
schälen und feinhacken.

in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin für 3  
Minuten anbraten. Danach abkühlen lassen. Den  
Hefeteig erneut durchkneten und dabei das  
Gemüse unterarbeiten. Ein Backblech mit  
bestreichen. Den Teig in vier Stücke teilen und aus  
jedem Stück drei gleich lange Rollen formen, daraus  
vier Zöpfe flechten, diese auf das Backblech legen  
und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den  
Backofen auf 200 °C vorheizen.

mit  
verquirlen. Die Zöpfe damit bepinseln, mit  
bestreuen und auf der mittleren Schiene für etwa 30  
Minuten goldbraun backen.