



### Butterzopf

(für einen grossen oder zwei kleinere Zöpfe)

Hefeteig:

- 1 kg Weissmehl
- 2 gestrichener Esslöffel Salz
- 200 g Butter
- 5 dl Milch
- 30 g Hefe
- 1 Ei
- Butter für das Backblech
- 1 Ei zum Bestreichen

**Teig:** Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen. Die Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen und die kalte Milch dazugeben. In die Mulde giessen. Die Hefe mit wenig Milch anrühren. Zusammen mit dem verquirlten Ei ebenfalls in die Mulde geben. Mit einer Kelle umrühren. Von Hand 15 Minuten kräftig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Dann nochmals kurz durchkneten.

**Flechten des Zopfes:** Den Teig für einen grossen Zopf in zwei, für zwei mittlere Zöpfe in vier Stücke teilen. Daraus lange, an den Enden zugespitzte Rollen formen. Je zwei zu einem Zopf flechten, wie abgebildet.



Den Zopf auf das bebutterte Blech legen. Nochmals 10–15 Minuten aufgehen lassen. Dann sehr kaltstellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Vor dem Einschieben den Zopf mit Eigelb bestreichen und bei 200° backen. Backzeit für den grossen Zopf: 1–1¼ Stunden. Backzeit für die kleineren Zöpfe: ca. 40 Minuten. Wichtig: In der ersten halben Stunde die Ofentüre nicht öffnen.



### Haltbarkeit von Fleisch im Kühlschrank

*In einfacheren Ferienwohnungen ist oft kein Tiefkühler oder Tiefkühlfach vorhanden. Wer nun auf Fleisch nicht verzichten möchte, aber nicht täglich Gelegenheit zum Einkaufen hat, muss es im Kühlschrank aufbewahren. Dabei sollte man das Fleisch besonders gut und dick einwickeln, damit nicht allzuviel Feuchtigkeit verdunstet.*

*Frischfleisch hält sich zwei bis vier Tage bei +2 bis +4 Grad C im Kühlschrank. Wenn Sie das Fleisch beizen, bleibt es noch länger haltbar und erhält zudem noch einen pikanten Geschmack. Die Beize besteht aus 1½ Liter Rot- oder Weisswein, ½ Liter Weinessig, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stück Sellerie, 8 Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 4 Wacholderbeeren und 1 Bouquet garni. In dieser Beize hält sich das Fleisch bis zu einer Woche. Falls es nur gut durchziehen soll, genügen schon ein paar Stunden.*



### Bei Kinderfesten:

*Vergessen Sie nicht, auf der Einladung neben der Anfangszeit auch die Schlusszeit anzugeben. Dann wissen die Eltern, wann sie ihre Kinder abholen oder zurückerwarten können.*

Mai, 31 Tage

1	.....
2	.....
3	.....
4	.....
5	.....
6	.....
7	.....
8	.....
9	.....
10	.....
11	.....
12	.....
13	.....
14	.....
15	.....
16	.....
17	.....
18	.....
19	.....
20	.....
21	.....
22	.....
23	.....
24	.....
25	.....
26	.....
27	.....
28	.....
29	.....
30	.....
31	.....