

## CRUNCHY CREAM ZÜPFE

750 g Weissmehl

2 1/2 TL Salz

3/4 Würfel Hefe  
(etwa 30 g)

100 g weiche Butter

4 1/4 dl Milch, lauwarm

200 g CRUNCHY CREAM

1 Ei, verknüpft

Ergibt 16 Portionen

Vor- und zubereiten: etwa 35 Minuten

Aufgehen / Ruhen lassen: etwa 1 1/2 Stunden

Backen: etwa 45 Minuten

Nährwerte / Portion: 300 kcal

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat (etwa 45 x 45 cm) auswallen. Teig mit CRUNCHY CREAM bestreichen, dabei rundum einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Teigränder mit wenig Ei bestreichen.

Teig halbieren, die beiden Teighälften von innen nach aussen locker aufrollen, Ränder gut andrücken.

Beide Teigrollen zu einem Zopf flechten oder zusammen verdrehen. Züpfе auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Züpfе mit Ei bestreichen.

Backen: etwa 45 Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.



## TRESSE AU CRUNCHY CREAM

Mélanger la farine, le sel et la levure dans un saladier. Ajouter le beurre et le lait et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant environ 1 heure jusqu'à ce que le volume double.

Abaisser la pâte en un carré (environ 45 x 45 cm) sur un peu de farine. Etaler le CRUNCHY CREAM sur la pâte en laissant un bord libre d'environ 3 cm tout autour. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf.

Partager la pâte en deux, rouler délicatement les deux moitiés de pâte de l'intérieur vers l'extérieur, bien presser les bords. Tresser les deux rouleaux de pâte ou les enrouler ensemble. Déposer la tresse sur une plaque chemisée de papier de cuisson, laisser reposer environ 30 minutes. Badigeonner la tresse d'œuf.

Cuisson: environ 45 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

750 g de farine

2 1/2 cc de sel

3/4 cube de levure  
(environ 30 g)

100 g de beurre mou

4 1/4 dl de lait, tiède

200 g de CRUNCHY CREAM

1 œuf, battu

Pour 16 portions

Préparation: environ 35 minutes

Levée / repos: environ 1 h 1/2

Cuisson: environ 45 minutes

Valeur nutritive / portion: 300 kcal

